Libreria Antiquaria
QUERZOLA
153, BABUINO - ROMA

John Carter Brown
Library
Brown University

Dufour

JOHN CARTER BROWN
LIBRARY

Purchased from the
Trust Fund of
Lathrop Colgate Harper
LITT. D.

TRAITÉS NOVVEAVX & CVRIEVX DV CAFÉ DV THÉ, ET DV CHOCOLATE
Composéz
Par Philippe, Sylvestre Dufour

RPJCB

TRAITEZ

Nouveaux & curieux

DV CAFE',
DV THE'
ET DV
CHOCOLATE.

Ouvrage également necessaire aux Medecins, & à tous ceux qui aiment leur santé.

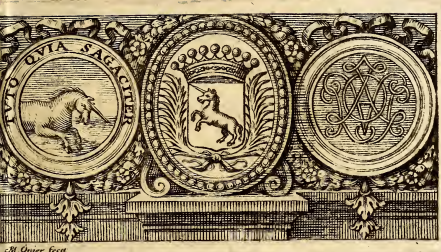
PAR PHILIPPE SYLVESTRE DVFOVR.

A LYON,

Chez IEAN GIRIN, & B. RIVIERE, ruë Merciere, à la Prudence.

M. DC. LXXXV.

AVEC PRIVILEGE DV ROY.



A MONSIEVR
LE
CHEVALIER
VALON,
SEIGNEVR DE JANLIS
ET DE VEVCHEY.

MONSIEVR,

Vous m'avés assuré fort souvent depuis

que i'ay l'honneur de vous connoître, que mes Lettres vous faiſoient quelque plaiſir. Ie dois le croire, car je vous ay reconnu toûjours fort ſincere. Ie doute pourtant ſi celle-cy aura ce bon-heur ; elle eſt à la tête d'un Livre que ie vous dedie, il n'en faut pas d'avantage pour alarmer vôtre modeſtie, qui ſçait que l'Eloge eſt inſeparable de la dedicace. R'aſſurez vous, Monſieur, ie ne ſuis ny Genealogiſte, n'y Panegiriſte; vos Illuſtres Anceſtres ſont à couvert par là de tout ce que je pourrois dire à leur gloire ſans flaterie &

ſans menſonge : & vous l'êtes auſſi vous même, des grandes loüanges que je pourrois vous donner avec verité & avec juſtice. Mais qu'en pourrois je dire, que tous ceux qui vous connoiſſent ne ſçachent auſſi bien que moy ? Qui d'eux ne ſçait pas, que bien que vôtre famille ſoit des plus conſiderables de Vôtre Province, tant par les employs de vos Ayeux, que par leur propre merite ; Vous l'êtes encore plus par le nombre & par l'éclat de vos vertus perſonnelles. Ils ſçavent qu'il en eſt peu que vous ne

poſſediés dans un degré eminent ; que vous êtes vaillant ſans temerité, liberal ſans profuſion, complaiſant ſans baſſeſſe, genereux ſans faſte, bon ſans foibleſſe, & par deſſus tout cela un amy à toute épreuve, franc, officieux, ſincere, tendre, ardent, n'embraſſant pas ſeulement avec joye les ocaſions de faire plaiſir, mais les cherchant avec empreſſement, & detaché de tout autre intereſt que de celuy des perſonnes que vous aimez. Ie pourrois, MONSIEVR, ioindre à ces verités un grand nombre d'autres qui ne vous

seroient pas moins glorieuses ; si je ne craignois de gendarmer vôtre modestie. Il me semble même que je l'entens déja me reprocher que ie luy ay fait une supercherie: C'est pour luy plaire que ie me tais : souffrez pourtant que ce ne soit pas sans vous avoir informé du suiet qui m'a porté à vous dedier ces Traitez. La reconnoissance que ie dois à la grace que vous me faites de m'aimer depuis long-tems de la maniere du monde la plus obligeante, en est l'unique motif Ne pouvant vous faire connoître en par-

ticulier par mes ſervices ; combien ie ſuis ſenſible à cette faveur, elle m'a conſeillé d'en rendre publique la paſſion que i'en ay, & de me dedommager de mon impuiſſance par les témoignages de ma bonne volonté. Ce fut par ce principe, MONSIEVR, qu'au moment que ie formay le deſſein de donner cét Ouvrage au Public, ie conçus la penſée de luy apprendre, que ſi les obligations que ie vous ay ſont infinies, le reſſentiment qu'elles m'ont inſpiré ne l'eſt pas moins. Ainſi ie puis dire que i'eus autant d'envie

de luy faire ſçavoir la diſpoſition de mon cœur pour vos bontés, que de luy découvrir les qualitez du Café, du Thé & du Chocolate pour ſon avantage. D'ailleurs les illuſions de l'amour propre ne peuvent elles pas m'avoir fait ſucomber à la tentation de quelque vanité? Il y en a de plus mal fondées que celle que ie puis tirer de l'honneur que vous me faites de me conſiderer. Les gens qui connoiſſent la penetration de vôtre eſprit, & la ſolidité de vôtre Iugement, ne ſçauroient l'apprendre ſans iuger que ie dois

valoir quelque choſe : donnez leur ſuiet, MONSIEVR, de le croire toûiours, en me continuant cette même grace, auſſi long-tems que mes reſpectueuſes defferences vous obligeront à me conſiderer comme l'homme du monde qui vous eſt le plus parfaitement aquis, & qui eſt avec plus de verité & plus de chaleur,

MONSIEVR,

Vôtre tres-humble & tres-obeïſſant ſerviteur
SYLVESTRE DVFOVR.

PREFACE.

IL y a environ douze ans, qu'un manuscrit Latin qui traitoit du Café, me tomba entre les mains : je l'examinay, & je crus qu'il pouvoit être utile au Public, tant parce que personne dans ce Royaume n'avoit encore rien écrit sur cette matiére, que parce que la boisson qui se fait de cette féve, commençoit à devenir à la mode. C'est ce qui me fit resoudre à traduire ce discours, & à le faire imprimer. Ie mis ma traduction au jour, & soit que le charme de la nouveauté, qui fait souvent tout le

merite d'un Livre, eut inſpiré à bien des gens, le deſir de lire le mien : ſoit qu'ils y fuſſent portés par d'autres motifs, tous les exemplaires en furent débitez en peu de mois. Ce ſuccez me ſurprit, d'autant plus que je ne devois pas m'y attendre. Ie métois attaché ſi ſcrupuleuſement à l'original ſur lequel je travaillois, que j'avois remply ma copie de quantité de choſes inutiles. L'empreſſement que l'on eut pour cette premiere edition, me perſuada que je devois ceſſer d'être traducteur, & que je pouvois aſpirer à quelque choſe de plus grand. Ie me mis donc en tête de chercher des memoires aſsés precis & aſsés fidelles, pour faire un Traité, qui n'ayant rien de commun que le nom avec celuy que j'avois traduit, pût ſe

rendre conſiderable par luy même : la profeſſion que je fais de Marchand ne me parut pas incompatible avec celle d'Auteur, ſur tout en cette occcaſion, où il s'agit d'une drogue, dont les Marchands nous ont donné la connoiſſance. C'eſt à ceux qui ont negocié dans le Levant, que nous devons en France la decouverte du Café. C'eſt eux qui nous en ont fourni. Ie conſideray même en un ſujet de cette nature, un grand nombre de choſes, dont un Marchand peut être mieux informé qu'un Philoſophe. Il peut mieux ſçavoir le lieu d'où il le faut tirer, la maniere de le preparer, celle de le conſerver, les alterations qu'on y peut faire & pluſieurs autres particularités dont ſes correſpondances le rendent plus in-

ſtruit, que ne le pourroit être un Sçavant par toutes ſes meditations. Peu de tems m'auroit ſuffi pour cela : mais diſtrait par des occupations, qui m'ont indiſpenſablement apellé & attaché ailleurs, j'ay laiſsé écouler pluſieurs années ſans y penſer. Ce n'eſt que depuis peu de mois que je me ſuis mis à y travailler. I'ay fait par mes amis, pour y reüſſir, ce que fait l'Abeille pour faire ſon miel : elle employe la rosée qu'elle trouve ſur diverſes fleurs : & moy pour faire quelque decouverte, qui pût rendre mon travail utile & agreable, je ne me ſuis pas contenté de conſulter dedans & dehors le Royaume un grand nombre de Sçavans qui me font l'honneur d'entretenir commerce avec moy. I'ay encore porté mes

recherches dans le fonds de l'Orient, où je porte mon negoce. Peut-être me flatay-je, en disant que j'ay fait par l'une & l'autre de ces voyes, un amas de beaucoup de raretés, dont la lecture ne sera ny ennuyeuse, ny inutile au Public.

Au Traité du Café, j'en ay joint un du Thé, & un du Chocolate : à quoy je me suis crû obligé, non pas seulement parce que lors que je fis imprimer la Traduction dont j'ay parlé, je le fis de cette maniere ; mais aussi par le grand raport que ces boissons ont ensemble. I'avoüe de bonne foy que ce que je dis au sujet de ces deux derniers Traités n'est en partie qu'une repetition de ce que d'autres en ont dit. Ie me suis étudié de le mettre en meilleur ordre qu'ils

n'avoient pas fait. Ie ne sçay si j'y auray reüssi ; mais je sçay bien que si les Curieux ne sont pas satisfaits de mon travail, ils le doivent du moins être de mon intention. Quand le contraire arriveroit je m'en consoleray bien plus facilement, que je ne le ferois, si ayant toûjours ignoré les qualités du Café, je n'en avois pas reçu le soulagement dont je luy suis redevable.

PRIVILEGE DV ROY.

LOüIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE, A nos amez & feaux Conſeillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Prevoſt de Paris, Baillifs, Senechaux, & autres Prevoſts, leurs Lieutenants & autres nos Iuſticiers & Officiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien-amé le Sieur SYLVESTRE DVFOUR, Nous a fait remontrer qu'il deſireroit faire imprimer un Livre qu'il a compoſé, intitulé Traitez *du Café, du Thé & du Chocolate*, s'il nous plaiſoit luy en accorder la permiſſion, nous requerant tres-humblement nos Lettres ſur ce neceſſaires; & voulant le traiter favorablement. A CES CAUSES Nous avons permis & accordé, permettons & accordons par ces preſentes audit Dufour, de faire imprimer ledit Livre par tel Libraire ou Imprimeur, & en tel volume, tomes, marges, caracteres, & autant de fois que bon luy ſemblera pendant le tems de ſix années conſecutives, à commencer du jour que ledit Livre ſera achevé d'imprimer pour la premiere fois. Iceluy vendre & debiter par tout nôtre Royaume, Païs & terres de Nôtre obeïſſance: Faiſons deffences à tous

Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre & distribuer ledit Livre sous quelque pretexte que ce soit, même d'impression étrangere, sans le consentement dudit exposant, sur peine de confiscation des exemplaires contrefaits, amande Arbitraire, dépens dommages & interets; à la charge de faire imprimer ledit Livre sur de bon papier & en beaux caracteres, conformement aux Reglemens, & d'en mettre deux Exemplaires en Nôtre Bibliotheque publique, un en Nôtre Cabinet des Livres de Nôtre Château du Louvre, & un en celle de Nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France le Sieur le Tellier, avant de l'exposer en vente, à peine de nullité des presentes; du contenu desquelles Nous mandons & enjoignons faire jouïr & user ledit exposant, pleinement & paisiblement, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire, Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'extrait des presentes, elles soient tenuës pour dûëment signifiées, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers Secretaires, Foy soit ajoûtée comme au present Original. Mandons au premier Nôtre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'execution des presentes, toutes significations, deffenses, & autres Actes necessaires, sans demander autre permission, car tel est Nôtre plaisir. Donné à Paris le vingt-sixiéme jour

de May, l'an de grace mille six cens quatre-vingts quatre, & de Nôtre regne le quarante-uniéme. Par le ROY en son Conseil.

IVNQVIERES.

Registré sur le livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le vingt-uniéme jour de Iuin mille six cens quatre vingt-quatre, suivant l'Arrest du Parlement du 8. Avril 1653. Et celuy du Conseil privé du Roy du 27. Fevrier 1665. à condition de faire vendre les Livres par les mains & au nom d'un Libraire ou Imprimeur, & d'en fournir un Exemplaire pour nôtre Communauté.

C. ANGOT, *Syndic.*

Cedé, & transporté les droits que me donne le susdit Privilege, à Messieurs GIRIN & RIVIERE, suivant les conventions faites entre Nous. A Lyon le 7. de Septembre 1684.

DVFOVR.

Acheué d'imprimer pour la premiere fois le 30. Septembre 1684.

Atteſtation pour le Livre, ou Traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Chocolate, par le Sieur Dufour, faite par ordre de Monſeigneur le Chancelier.

QVelque Aprobation qu'on donne tous les jours au Café, il y a neanmoins des Medecins qui en croient l'uſage pernicieux ; les ſoins que Mr Dufour a pris d'en expliquer les proprietez, l'analyſe qu'il a fait faire de cette fêve, & les raiſons qu'il rend des effets differens qu'elle produit ſont tres-capables de detromper les plus prevenus & d'inſtruire ceux qui continuent à demander ſi le Café échaufe ou s'il rafraichit ; on trouvera tous ces éclairciſſemens dans ſon Livre, où rien ne nous paroit qui ne ſoit utile, fort curieux & tres-propre pour perſuader tout le monde, qu'il faut être docile dans les choſes qu'on ne ſçait pas. A Lyon le 10. de May 1684. FALCONET Fils.

Ybrig ou Pot Pour Faire Cuire le Café

Traité Nouveau & Curieux du Café
Composé Par Philippe . Sylvestre Dufour

M. Ogier Sculp.

TRAITÉ DV CAFÉ.

LA Bonté, la Sageſſe, & la Puiſſance infinie de Dieu, ne nous permettent pas de douter qu'il n'ait ſuffiſamment pourvû à la conſervation des

Eſtres qu'il a produits. Auſſi voyons-nous qu'il a mis ſous nos yeux, & comme entre nos mains, tout ce qui nous peut ſervir d'aliment, ou de remede, & en general toutes les choſes qui contribuent à la conſervation, ou au rétabliſſement de nôtre ſanté. Il ſemble qu'il n'y en a point qui nous ſoient ſi propres que celles qui naiſſent dans les lieux où nous naiſſons. Cependant la curioſité, ou plutôt l'inquietude naturelle de l'homme, le porte à aller chercher bien loin ce qui eſt autour de luy, & à negliger la nature dans l'endroit qu'il habite, pour l'aller étudier dans les climats les plus éloignez. Cela eſt ſi vray que la Medecine n'a point de drogues plus familieres que celles qui nous ſont

apportées du Levant. On se persuade que le Soleil fait plus de graces à la terre où il se leve, qu'à celle où il se couche, & on ne songe pas que tout est si justement compassé dans l'Vnivers, qu'il n'y a point d'animaux, qui ne trouvent par tout où ils naissent, ce qui peut être necessaire pour leur entretien, & pour leur conservation, selon la difference de leur constitution, & de leur temperament. Il est donc surprenant que les hommes fassent de si longs voyages, par mer & par terre, & qu'ils s'exposent à tant de perils, pour trouver ce qui leur est peut être moins utile, que ce qu'ils ont chés eux. Il est vray que l'avarice qui a été le plus puissant motif, qui a fait entreprendre ces grandes cour-

ſes, n'a pas eu pour unique objet nos beſoins ; & qu'elle n'auroit pas eu dequoy ſe remplir, ſi elle n'avoit travaillé pour nos vanités, & pour nos plaiſirs. Elle a fait fonds ſur nos ignorances, ſur nos legeretez, ſur nos craintes, & ſur nos moleſſes ; & pour nous prendre par tous ces endroits, elle a ramaſsé par tout des choſes rares, des choſes nouvelles, des choſes ſalutaires, & des choſes delicieuſes. Elle a foüillé pour cela dans l'une & l'autre Inde, & dans tous les lieux de la terre les plus reculez. Mais parmy les choſes ſalutaires qu'elle nous a procuré, la meilleure, & la plus univerſellement bienfaiſante à mon gré eſt le Café. J'ay entrepris de donner la connoiſſance de ſes merveilleuſes

qualités, d'en faire voir l'utilité, & d'en enseigner l'usage, avec le plus d'ordre, le plus de brieveté, & le plus de netteté qu'il me sera possible ; & c'est ce que je vais commencer de faire dans le Chapitre suivant.

CHAPITRE I.

Ce que c'est que Café, & de son veritable nom.

LE Café est une espece de legume, ou de graine étrangere, de la grosseur de nos plus petits haricots, à qui même il ressemble ; rond d'un côté, & plat de l'autre, avec une fente au milieu, d'une couleur entre le blanc, & le jaune obscur. Il est naturellement envelopé de deux écorces ; celle qui le touche est extrêmement deliée, &

de même couleur que ce legume ; l'autre qui eſt exterieure, eſt noirâtre, & aſsés épaiſſe : mais celuy que nous recevons en eſt la pluſpart ordinairement dépoüillé. L'Arbre qui le porte reſſemble fort à l'Evonyme, ou Fuſain, qui produit cette graine que nous appellons bonnet de Prêtre, comme *Proſper Alpin* qui la veu dans ſes voyages en Levant, l'aſſure dans ſon Traité des plantes d'Egypte. Les memoires qu'on m'a envoyés du Caire, me marquent auſſi qu'il reſſemble fort à nos Cériziers moyens, ſoit pour les feüilles & les branches, ſoit pour la grandeur ; car ce n'eſt qu'un arbriſſeau, ſes branches ſont fort déliées, ſa feüille petite, unie, épaiſſe, toûjours verte, & qui tombe tôt ; le

fruit reſtant à découvert ſur l'arbre, juſques à une parfaite maturité. On comprendra mieux la figure de cet arbriſſeau, & de cette graine, par la planche que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité, qu'on ne ſçauroit faire par toutes les deſcriptions. Les Auteurs qui en ont écrit, rangent la graine du Café entre les fèves, à cauſe de l'affinité qu'il ſemble avoir avec elles. Il y a vingt-cinq ans qu'il étoit encore ſi peu connu en France, que quelques-uns l'apelloient une meure, comme on le voit dans un écrit qui ſe vendoit alors à Paris, où l'on commençoit d'en boire.

Voila ce que tout le monde convient qu'eſt le Café. Mais il eſt preſque incroyable,

que nous n'en ſçachions pas ſeulement le veritable nom, quoyque depuis quelques années, il nous ſoit ſi ordinaire d'en boire. Les Auteurs mêmes qui en ont écrit, ſont preſque auſſi differens dans leurs ſentimens ſur cela, qu'ils le ſont ſur ſes qualitez. Quelques-uns diſent qu'avant que d'être mis en poudre, on doit l'appeller en Latin *Bunchum*, & en François *Bon*, qu'ils prononcent *Bun*. Les autres luy donnent divers noms, aprés qu'il a été pulverisé, & ſe ſervent indifferemment de ceux de *Café*, *Cophé*, *Cavé*, *Cavet*, *Cahué*, *Caveah*, *Chaube*, *Choana*, *Chaona*, ou *Cahueh*. Cependant voicy ce que m'en écrit d'Alep un homme d'une penetration ſinguliere, * apres

Monſr le Chevalier d'Arvieux Conſul des François.

s'être donné la peine à ma priere de chercher à s'en instruire par diverses conferences qu'il a euës pour ce sujet, avec des personnes capables de l'en éclaircir, soit par les voyages qu'ils ont faits dans le lieu qui le produit, soit par l'employ qu'ils en font ordinairement dans la Medecine qu'ils professent depuis longues années en Levant.

Le nom de la fève dont vous me parlés (me dit-il) dans la langue du païs d'où nous le tirons, qui est l'Arabie, est *Cahoüeh*, parce que les Arabes n'ont point d'V consone comme les autres Nations. Les Turcs, & les autres Orientaux, prononcent *Cahuéh*. C'est à mon avis la prononciation qui peut le mieux s'accorder à la

Françoise sans trop aspirer les HH. Le mot de *Cahuéh*, vient de *Cohuet*, qui signifie force, & vigueur : & on appelle ainsi cette fève, parce que son effet le plus ordinaire, est de fortifier, & de corroborer. Bien que cet avis m'insinuë qu'il faudroit me servir du nom de *Cahuéh* dans ce Traité, cependant comme la chose me paroît indifferente, pour m'accommoder à nôtre usage, je ne l'appelleray plus que Café.

CHAPITRE II.

Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en sort toutes les années.

DE tous les endroits du monde, je ne pense pas qu'il y en ait d'autre qui pro-

duiſe le Café que l'Yemen, ou l'Ayaman (ſelon nos Geographes peu corrects) qui eſt l'Arabie heureuſe. Il croit dans des vaſtes Campagnes tirant vers le Midy, ſans culture, & point du tout ailleurs. Etant cueilly, on l'apporte à Moka, à Louhaya, & autres ports de mer, qui ſont le long de la côte de la mer Rouge, où on le charge ſur de petites barques pour Gedda, ou Zeiden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée, dans l'Etat du Cherif de la Meque; là on l'embarque, ſur des Vaiſſeaux, & ſur des Galeres, qui ſont ordinairement deſtinées pour ce tranſport, juſques à Sués, port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt & deux lieuës,

où l'on en transporte toutes les années sur des Chameaux, du moins le nombre de vingt & cinq mille balles, d'environ trois cens livres chacune. Outre cela il en vient bien encore annuellement dix mille balles par terre du même poids, par la Caravane qui retourne de Medine avec les Pelerins du Prophete, qui en chargent aussi quatre ou cinq mille sur des Chameaux pour porter à Damas, & à Alep. Cela n'empêche pas que les Arabes n'en transportent aussi beaucoup à la Meque, pour cette espéce de foire qui s'y tient tous les ans à leur Bairam, qui est leur Pâque. C'est là que toutes ces differentes & nombreuses Caravanes qui s'y trouvent, en chargent à leur re-

tour, chacune pour ſon païs.

Pluſieurs aſſurent qu'on fait boüillir le Café, ou qu'on le fait paſſer dans un four chaud, avant que de le mettre en vente, pour en tuer le germe, de peur qu'on n'en ſeme ailleurs. D'autres ſoûtiennent le contraire ; ces derniers appuyent leur ſentiment ſur une raiſon qui me paroît inconteſtable. S'il étoit vray (diſent-ils) qu'on fiſt boüillir le Café, ou qu'on le fiſt paſſer dans un four allumé, avant que de le faire ſortir de l'Arabie, il y auroit peu de ſes grains qui reſtaſſent garnis de leur écorce, qui étant tres-déliée, ſe reduiroit en poudre, à la moindre approche du feu ; & cependant il s'en trouve un grand nombre dans celuy qui nous vient :

outre que le feu leur donneroit quelque goût, ou quelque odeur de brûlé qu'ils n'ont pas. Ceux qui ont une autre opinion, répondent que l'arbre qui porte le Café, étant d'une aussi grande importance qu'il est, il seroit impossible que la curiosité, la necessité, ou l'interest, ne l'eussent naturalisé dans quelque autre endroit que celuy d'où il vient, si la qualité du germe n'en avoit été entierement éteinte. Mais ces gens-là, ne reflechissent pas sur les ordres de la Providence, qui ayant donné à chaque païs à l'exclusion de tous autres, la faculté de produire certaines choses, toute l'industrie, & tout le soin des hommes s'épuiseroient inutilement, pour en dispo-

ſer d'une autre façon.

Il ne faut pas s'étonner, s'il n'y a qu'un tres-petit terroir dans toute l'Arabie Heureuſe, qui produiſe le Café : il en eſt de même de l'arbre qui porte la Gomme Thurique, qui ne croît que dans de grandes plaines vers le mont Sinay, le long de la mer Rouge, où il y en a un nombre preſque infiny, & dés que vous tournez à demy journée vers ce mont, vous n'en trouvez plus du tout; ou ſi par hazard la nature a fait effort pour y en produire quelqu'un (ce qui eſt extraordinairement rare) il eſt tres-petit, & ne donne point du tout de Gomme. On ne doit pas être ſurpris de cecy, puiſque ceux qui ont été en ce païs-là aſſurent, que la pluſ-

part des choſes qui croiſſent dans un lieu, ne croiſſent point du tout dans un autre fort voiſin. La même choſe arrive en Egypte, où on trouve dans un endroit l'arbre qui porte de la Caſſe d'une qualité excellente; au lieu que celle qu'on recueille à une lieuë de là, ne vaut preſque rien, & tant ſoit peu plus loin, il n'en vient point du tout; ce qui eſt ſi vray, que Damiette en fournit toutes les années quatre ou cinq cens quintaux, & à Rouſſet, qui n'en eſt gueres plus éloigné que d'une journée, il n'y en a que tres-peu d'arbres, qui même ſont, ou peu s'en faut, ſteriles, quelque ſoin que l'on prenne pour leur culture.

CHAPITRE III.

Depuis quel tems la boisson du Café est en usage public parmy nous, & chés les Orientaux.

LE Café n'a été connu en France que depuis environ quarante ans ; & si je ne me trompe, il n'y en a gueres plus de vingt-cinq qu'on a commencé à s'en servir. Sans doute la nouveauté n'y a pas peu contribué. On remarque dans les Oeuvres du Chancelier *Bacon*, imprimées il y a cinquante ans, qu'il n'étoit encore connu alors en Angleterre, que de reputation, & qu'on ne sçavoit pas trop bien ce que c'étoit, non plus que ses qualitez. Les Turcs, dit-il, ont,

„une sorte d'herbe qu'ils apel-
„lent Café, qu'ils font secher,
„& la mettent en poudre pour
„la boire dans de l'eau chaude;
„ils disent qu'elle leur donne du
„courage, & de la vigueur d'es-
„prit : mais qu'étant prise en
„trop grande quantité, elle le
„trouble; ce qui fait connoître,
„qu'elle est de la nature des re-
„medes somniferes. En quoy il
se trompoit fort.

Il ne seroit pas si facile d'établir solidement en quel tems le Café s'est introduit en Levant, puisqu'il n'y a pas lieu de douter qu'il n'y ait été connu plutôt en un endroit qu'en l'autre, & apparemment il a été pendant plusieurs années en usage chés les particuliers, avant que de passer dans la connoissance du Public. Si je dois

deferer aux memoires que l'on m'a envoyés de la pluſpart des lieux les plus conſiderables de tout l'Orient, il n'y a qu'environ deux ſiecles que la coûtume d'en boire eſt devenuë auſſi commune qu'elle y eſt; encore trouve-je la choſe fort douteuſe, puiſque *Loüis Baſſano* qui a écrit en l'année 1545. *Antoine Menavin* en 1548. & *François Sanſovin* en 1563. parlant tous trois des boiſſons des Turcs, ne diſent pas un ſeul mot du Café, bien qu'ils nomment toutes les autres dont ils ſe ſervoient en ces tems là. Si ce n'eſt pas là une preuve aſsés forte pour rêgler abſolument la choſe, du moins c'eſt un indice aſsés conſiderable pour nous obliger d'en ſuſpendre nôtre jugement. Pluſieurs

disent même que cette boisson n'a été introduite dans la Turquie, & dans les païs voisins, que depuis que *Sultam Selim* subjuga l'Egypte, aux années 1517. & 1518. où les Turcs en trouverent l'usage établi depuis long-tems. Ils le devoient sans doute au voisinage des Arabes, qui connoissoient le Café il y avoit plus de sept cens ans : s'il faut s'en raporter à ce qu'en disent la pluspart de nos Auteurs modernes, leurs Livres étant pleins de l'opinion que *Razis*, & *Avicenne* en ont parlé sous le nom de *Bunchum* : mais Velschius dans son Traité de *Vena Medinensi*, prouve que le *Bunchum* des Arabes n'est point le Café. Il fait voir qu'on s'est équivoqué sur ce mot. Pour le prouver il

rapporte qu'*Ebenbeithar* dit que le *Bunchum*, eſt le *Naſcaphthum* de Dioſcoride, & que *Ebenmaruſi* remarque dans ſon Dictionnaire, que le *Bunchum* eſt une racine odoriferante : en effet *Avicenne* le met entre les racines, ce qui n'a aucun rapport avec le Café. D'ailleurs *Velſchius* pretend que *Proſper Alpin* a confondu ce qu'*Avicenne* avoit dit du *Glans unguentaria*, que les Arabes appellent *Ban*, avec le *Bun*. Voicy mot à mot le paſſage d'*Avicenne*.

Dans ſon Livre ſecond, Traité ſecond, chapitre 88.

Qu'eſt ce que c'eſt que *Bunchum* (dit-il) C'eſt une choſe apportée du Yamen, quelques-uns diſent que c'eſt des racines de l'*Anigailen*, lors qu'elle vieillit & qu'elle tombe. Le *Choix*, ajoûte-t'il, le meilleur eſt le Citrin, leger

„ & de bonne odeur : le blanc, „ & pesant n'est pas bon. *Sa* „ *nature*. Il est chaud & sec au „ premier degré, suivant le sen- „ timent de quelques-uns, ou „ froid au premier degré selon „ quelques autres. *Ses operations* „ *& ses proprietés*. Il fortifie les „ membres, mondifie la peau, „ dessèche ses humidités, pro- „ cure une bonne odeur au „ corps, ôte les mauvaises du „ depilatoire, & est bon à l'es- tomach. Surquoy il semble qu'Avicenne, parle plutôt de quelque autre chose que du Café, & ainsi l'ancienneté du tems qu'on le connoît étant sup- posée sur les sentimens de cet Auteur, il est fort incertain que cela soit d'aussi vieille date qu'on nous l'a voulu persuader. *Marc Paulo*, qui écrivoit envi-

ron le milieu du treiſiéme ſiécle, fort exat dans toutes ſes narrations, ne nous dit du tout rien du Café, dans les Relations des divers voyages qu'il fit en Levant. Le premier de nos Européens qui nous en a donné des nouvelles, eſt ſi je ne me trompe, *Proſper Alpin*, qui voyagea en Egypte il y a environ cent ans; & aprez luy *Veſlingius*, qui y fit aſsés du ſejour: ce qui nous confirme, que le nombre des ſiecles qu'on a voulu donner à la decouverte du Café, n'eſt peut-être pas auſſi certain, que l'on pourroit bien croire. Ce qui l'eſt ſans aucune conteſtation: c'eſt qu'aujourd'huy on s'en ſert generalement par tout le Levant, & cela ſi indiſpenſablement, que tous les matins,

aussi-tôt qu'ils sont levez, & qu'ils ont fait leurs prieres, soit qu'ils soient chés eux, ou qu'ils soient en voyage, ils ne manquent pas, de toute condition, de tout sexe, & presque de tout âge, d'en prendre quelques tasses, qu'ils appellent Fingeans: non pas à jeun comme plusieurs personnes font en France; mais aprés avoir mangé quelque chose. Les Grands avant que d'en boire, font des dejûnés qui valent des repas, & qui les soûtienent jusques à deux heures aprés midy sans manger. Les Marchands, & les Artisans, mangent quelque peu de pain fait exprez, qui s'appelle en certain païs Futier: & en d'autres, Quaqui. Cette sorte de pain ressemble, suivant la figure qu'on m'en a donnée, à un biscuit

biſcuit, large & plat comme la main. Enfin les riches & les pauvres, mangent tous les matins quelque choſe avant que d'en boire, eſtimant que le Café pris à jeun ſe convertit en bile, & y convertit tout ce qu'il trouve dans l'eſtomac, qu'il le ronge, le devore & l'affoiblit juſques à l'inanition : qu'il cauſe une peſanteur ſenſible ſur tous les membres : qu'il fait perdre l'appetit, qu'il rend l'eſprit inquiet, chagrin, impatient : & enfin qu'il met le corps dans un abattement incroyable. C'eſt par cette raiſon qu'on voit tous les matins aux portes des lieux deſtinez à boire du Café, une infinité de vendeurs de Futiers, de biſcuits, ou d'autres pieces

de patisserie, que ceux qui y vont pour prendre du Café, achetent pour en manger auparavant, instruits par l'experience, qu'il est plus sain de cette façon qu'autrement. Cela a donné lieu au proverbe qu'ils ont parmy eux, que si avant que de boire du Café, ils n'avoient rien du tout à manger, il faudroit avaler un bouton de sa veste, ou n'en point prendre. Cependant n'en deplaise aux Orientaux, qui ne sont pas les plus habiles gens du monde en Medecine, on éprouve tous les jours dans ces climats, qu'il fait du bien à des personnes qui le prenent à jeun : quoy qu'à dire la verité, la pluspart se trouvent mieux de le prendre

aprés le repas, ſur tout lors qu'on s'en ſert contre les maux d'eſtomac, ſurquoy on ne peut donner d'avis certain. La diverſité des temperamens doit regler cela, puis que les remedes, & les alimens ſont de differens effets, ſelon les ſujets ſur leſquels ils agiſſent. Tous les Turcs ſont pleins de cette opinion, que cette boiſſon eſt non ſeulement fort ſaine, mais encore fort nourriſſante : ce que les ſçavans attribuent aux effets de l'humeur oleagineuſe naturelle au Café, qui non ſeulement adoucit beaucoup le ferment, l'empeche de picoter les membranes de l'eſtomac, & ſuſpend par là les irritations de l'appetit ; mais fournit d'ail-

leurs quelque ſubſtance propre à être convertie en un ſuc nourricier, & repare les eſprits. Les pauvres s'en ſervent dans la ſeule vûë d'œconomie, & en effet pluſieurs amis que j'ay en ce païs-là, me marquent que diverſes perſonnes de métier, aprés en avoir beu quelques taſſes le matin, & quelques autres dans la ſuite du jour, le paſſent ſouvent de la ſorte juſques au ſoir ſans rien manger. Ie n'ay pas trouvé que le Café ait cette qualité en ce païs, du moins auſſi ſenſible; mais comme la pluſpart des voyageurs confirment la même choſe, je veux croire que cette difference peut venir en partie, de celle que met à ſes vertus, la longueur du tems

qu'il faut pour le transporter du lieu d'où il vient jusques à nous. Ce qui me fortifie encore dans cette opinion, est celle du sçavant *Monsieur Bernier* qui a été sur les lieux, & étant homme d'une grande sincerité, doit en être cru. On verra ensuite ce qu'il en dit dans une lettre qu'il m'a fait l'honneur de m'écrire.

Les Turcs, generalement parlant, ne se contentent pas de boire du Café en particulier dans leurs maisons : il y a encore dans les endroits les plus considerables des villes, quantité de boutiques publiques, qu'ils appellent *Cahué-Kané*, ou Maisons à boire du Café (ainsi que je l'ay déja dit) Ils s'y rendent presque

à toutes heures, pour y en prendre, sans distinction de qualité à la reserve des Grands : & ils y passent en different tems une partie de la journée, à se divertir dans des entretiens vagues, qui sans s'attacher à rien, ne laissent pas de se prendre à tout. Les affaires d'Etat s'y mettent quelquefois sur le tapis. Les contes gays, facetieux & recreatifs, n'y sont pas oubliés, chacun y en fait à son goût. Les Maîtres de ces lieux-là, par une Politique interessée, les rendent les plus agreables, & les plus commodes qu'ils peuvent ; ils y entretienent même des chanteurs, & des joüeurs d'instrumens, pour donner du plaisir à ceux qui y sont, & ne negligent rien

de tout ce qu'ils peuvent croire y pouvoir attirer plus de monde. La compagnie y eſt ordinairement nombreuſe : mais le grand concours eſt ſur les trois à quatre heures aprés midy. C'eſt le tems d'une de leurs priéres qu'ils appellent *Laſſero*, ou le *Quindy* : alors ils y courent en foule, comme à un divertiſſement dont ils auroient peine à ſe paſſer.

Le Café n'eſt pas ſeulement de tous les écots du peuple, il entre auſſi dans toutes les ceremonies des Grands, qui ſeroient défectueuſes s'il y manquoit. Les premiers Officiers de la Porte ſont obligez, auſſi bien que les moindres Bourgeois de la Ville, de le preſenter indiſpenſablement à

tous ceux qui les vont voir, s'ils ne le faiſoient pas ils violeroient ce que l'uſage a de plus affecté, & l'honnêteté de plus obligeant. Le premier Vizir même n'accorde jamais d'audiance à aucun Ambaſſadeur, que le Café ne ſoit employé, il accompagne toûjours le Sorbet & le Parfum, qu'on ne ſçauroit ne leur pas offrir ſans témoigner quelque ſorte de mépris. Il eſt vray qu'il y a des occaſions où le Parfum n'eſt pas de la partie : c'eſt lors qu'on donne des audiances pendant le Rhamadan qui eſt le Carême des Turcs. * Ils ſont ſi ſeveres obſervateurs de tous les articles de leur Religion, qu'ils croiroient de rompre leur jeûne, ſi la fu-

Memoires de la Croix prem. part. page 54.

mée du Parfum leur entroit par le nez en ce tems-là ; ce même ſcrupule fait qu'ils ſe gardent bien de prendre du Café, quoy qu'ils le preſentent aux autres. En un mot, la boiſſon du Café fait en Levant un des principaux honneurs que les Turcs ſe rendent reciproquement lors qu'ils ſe viſitent, & c'eſt par cette raiſon, qu'ils joignent aux autres epitêtes qu'ils luy donnent celle d'honorable.

CHAPITRE IV.

De quelle maniere le Café a été découvert.

IL n'y a pas lieu de douter que lors que Dieu au commencement de toutes choſes commanda à la terre de

produire des herbes, & des arbres, il ne leur communiquât les qualités qu'il vouloit leur donner. Sur ce principe il eſt conſtant que le Café dez ſon origine a eu celles qui ſont qu'aujourd'huy nous l'eſtimons, & que nous le recherchons. Il ne faut pas croire pourtant que de tout tems elles ayent été connuës: il s'eſt paſsé bien des Siecles, que non ſeulement on les a ignorées, mais que même on n'a pas ſçu ce que c'étoit que Café. Dieu toutesfois qui par ſa puiſſance luy avoit communiqué les proprietés qui luy ſont naturelles pour l'avantage de l'homme, ne voulut pas permettre que ſon ignorance le privât pour toûjours du ſecours qu'il en pou-

voit recevoir, & il voulut bien enfin par sa bonté qu'on tirât des tenebres ce tresor, dont l'utilité se répand sur tant de peuples. Les moyens dont il se servit pour cela sont si surprenans, que je suis persuadé qu'on les apprendra avec autant d'admiration que de plaisir. I'ay pris ce que j'en vais dire, d'un discours du sieur *Fausto Nairone* Maronite Professeur des langues Chaldaïque & Siriaque, au College de Rome, qui se trouve inseré dans le Iournal Italien des Sçavans, imprimé l'année mille six cens soixante & onze.

Un Gardien de Chameaux, " dit-il, selon le sentiment de " quelques-uns, ou de Che- " vres, suivant l'avis de quel- "

„ques-autres, se plaignit à
„des Moines que par fois ses
„chevres ou ses chameaux
„veilloient, & sautoient toute
„la nuit contre leur ordinai-
„re : le Prieur se douta aussi-
„tôt que ce ne pouvoit être
„qu'un effet de leur pâturage.
„Pour s'en éclaircir, il se
„porta sur les lieux, & con-
„sidera que celuy où ce betail
„avoit passé le jour qui avoit
„precedé la nuit qu'il sautoit,
„étoit plein de certains ar-
„brisseaux, dont ils mangeoient
„le fruit, il en emporta pour
„tacher d'en découvrir les qua-
„lités ; & en fit boüillir dans
, l'eau : aprés en avoir beu il
„s'apperçut qu'elle faisoit veil-
„ler, ce qui l'obligea d'en don-
„ner à ses Moines pour les
„empêcher de dormir dans le

tems des Offices de la nuit.« Les suites répondirent à son« attente, & bien-tôt aprés« on découvrit que ce fruit« avoit beaucoup d'autres pro-« prietés fort salutaires, qui« luy acquirent sans peine une« estime extraordinaire, & uni-« verselle; mais principalement« parmy ceux qui en vendent.« Leur interest a fait naître leur« reconnoissance, ils la croi-« roient imparfaite, s'ils ne fai-« soient des prieres particulie-« res & ordinaires pour *Scia-« dli*, & *Aydrus*, qui sont les« Moines qu'on croit avoir« fait la premiere découverte« de ce fruit.

CHAPITRE V.

Observations pour le choix du Café, maniere d'en faire la torrefaction à propos, & précaution pour le conserver lors qu'il est en farine.

AVant que de parler de la maniere dont il faut torrefier le Café, pour le mettre en farine, je crois qu'il est necessaire de dire quelque chose des precautions que l'on doit prendre pour le bien choisir; peu de mots suffiront pour cela. Il n'y a qu'à se souvenir que le Café étant une espece de grain, il a cela de commun avec tous les autres, que mieux il est nourri, meilleur il est. Il faut aussi prendre garde qu'il soit net &

exempt de toute sorte d'immondices qu'on pourroit y avoir mis pour en augmenter le poids, ce qui en diminueroit de beaucoup la bonté. Il seroit à souhaiter que nous peussions connoître si le Café est vieux, puis qu'il est hors de tout doute que plus il est vieux moins il vaut, parce que son suc se dissipe à mesure qu'il se desséche, ce qui luy ôte une partie de sa vertu; mais comme cela passe nôtre connoissance, je ne crois pas qu'il y ait d'autre moyen de se garantir de l'avoir suranné, que celuy que je pratique, qui est d'en faire venir de tems en tems de quelqu'un des lieux le plus approchans de celuy qui le produit : encores est-t'on beaucoup expo-

sé au risque de ne l'avoir pas tel qu'il le faudroit. Il y a des gens qui se piquent d'être bons connoisseurs du Café, qui assurent que celuy qui est d'un jaune enfoncé, & leger, est à preferer au blancheatre & pesant : voilà tout ce qui est venu à ma connoissance sur ce sujet.

Lors que je diray que le Café de la maniere qu'il nous vient du Levant, a en soy les qualités que nous luy imputons, & qu'il ne les a pas, cela semblera impliquer contradiction, rien n'est pourtant si vray. Voicy comment : qu'on prenne du Café tel que nous le recevons, qu'on le pile, & qu'apres l'avoir fait boüillir, on en avale quelques gobelets, on n'en sentira au-

cun effet : mais qu'en le torrefiant, on luy donne un degré de coction neceſſaire ; & qu'aprés l'avoir mis en farine & fait boüillir à propos, on en boive quelques taſſes, on luy trouvera les prerogatives qu'on luy attribuë. Cela fait voir que bien que la vertu du Café ſoit inherente, & naturellement attachée à luy, elle ſeroit pourtant comme morte, ſi le feu qui ſemble en devoir diſſiper les eſprits, ne les ranimoit. En effet, on ne s'en ſert qu'aprés l'avoir torrefié, parce que l'experience a appris que le feu ouvrant ſon corps, & en faiſant exhaler le flegme qui embarraſſoit ſes eſprits le rend aperitif, & propre à fortifier l'eſtomac, ce qui arrive par

un sel fixe, & par une humeur oleagineuse qu'il contient comme je le feray voir dans la suite. Il faut que ce soit une longue pratique, qui apprenne le degré de torrefaction necessaire, pour rendre le Café tel que nous le souhaitons : si on le cuit trop on le rend inutile, si on ne le cuit pas assés il ne sert de rien, ce qui fait voir incontestablement de quelle importance il est d'attraper le milieu necessaire pour rendre la torrefaction parfaite, & par consequent avantageuse. Bien des gens croient d'en avoir la science, & peu la possedent, non pas seulement en France, (où nous abondons en ces sortes de personnes, dont le sçavoir faire en toutes choses étant

fort borné, ne laiſſent pas de ſe flatter de ſçavoir tout ſans avoir rien appris;) mais même en Levant, où la grande conſommation & le frequent uſage qui ſe fait du Café, devroit avoir enſeigné, du moins à ceux qui n'ont pas d'autre employ que celuy d'en vendre publiquement, tout ce qui eſt neceſſaire à cette preparation. Cela eſt ſi veritable que *Monſieur Bernier* m'a aſſuré, que durant un ſejour aſsés conſiderable qu'il a fait au Caire, une des plus grandes Villes du Levant, & celle dans laquelle le Café eſt le plus en vogue, il n'y avoit que deux hommes qui fuſſent en reputation de le ſçavoir parfaitement bien cuire. Cependant on a vû de

quelle conſequence ſont les manquemens qu'on y fait d'y bien reuſſir : ils ſont tels que je leur impute en partie le peu de ſuccés qu'a l'uſage du Café parmy nous. Il en ſeroit autrement, ſi la pluſpart de ceux qui ſe mêlent de le torrefier pouvoient ſe laiſſer perſuader pour une bonne fois, qu'ils n'en ſont pas capables, & qu'ils s'en doivent repoſer ſur les ſoins de ceux à qui une experience conſommée a pû donner les connoiſſances neceſſaires pour cela. Ie n'oſerois me promettre que cét avis puiſſe les faire démordre de la bonne opinion qu'ils ont de leur capacité, je crois qu'il vaut mieux compatir à leur foibleſſe, & que n'y ayant pas apparence que

je puiſſe les guerir de leur prevention, je tâche du moins à les guerir de leur ignorance, en les inſtruiſant de ce qu'il faut faire non ſeulement pour reüſſir à la torrefaction du Café, mais encore pour le boire utilement, ſuivant ce que j'en ay appris par une longue pratique & par l'experience de pluſieurs de mes amis, parmy leſquels il y en a qui ont ſejourné une partie de leur vie en Levant; où l'habitude qu'ils avoient contractée de ne pouvoir s'en paſſer, a dû leur faire rechercher juſques aux moindres circonſtances des particularités neceſſaires, pour l'entiere reuſſite de ces preparations, qui ſe doivent faire de la maniere ſuivante.

TORREFACTION.

PRenez la graine de *Bun*, que vous voulez torrefier, (Ie me ſers pour le preſent de ce terme, pour m'accommoder aux ſentimens de ceux qui ne veulent pas qu'on l'appelle Café qu'elle n'ait été miſe en poudre) pourveu qu'il n'y en ait tout au plus que deux ou trois livres à la fois, car moins il y en a, mieux on la cuit. Mettez-la dans une poile ou dans une tourtiére, ou ſi vous le voulez dans une terrine, ſur un feu de charbon fort allumé, ſans flamme pourtant: donnez-vous le ſoin enſuite, dez que vous croirez qu'elle pourra ſentir la chaleur, de la remuër ſans

discontinuation avec une cuillier de fer, ou une spatule, pour faire en sorte, autant qu'il vous sera possible, que tous les grains se cuisent également, jusques à ce qu'ils soient à moitié brûlez, évitant absolument que la chose aille au delà : ce que vous connoîtrez lors qu'ils seront devenus d'une couleur tanée un peu obscure, alors il la faudra tirer du feu. Si la coction est faite à propos, vous sentirez avec plaisir une odeur de pain brûlé, mais un peu plus fortifiante pour le cerveau, & pour l'estomac. On assure qu'on peut aussi rotir le Café dans un instrument de fer blanc, ou de cuivre étamé, representé dans l'Estampe que j'en ay fait mettre au com-

mencement de ce Traité. On le remplit de graines, aprez quoy on le ferme avec son couvercle, & on le tourne devant un feu de charbon fort vif, jusques à ce qu'on les croye bien rôties. Sans doute de cette maniere il se dissiperoit moins des parties volatiles, qu'en le faisant cuire dans une terrine découverte, & par consequent il en seroit beaucoup meilleur. Mais quoy que j'aye entrepris tres-souvent de le faire cuire de cette façon, je n'ay jamais pû y reüssir, les autres qui l'essaieront y seront peut-être plus adroits, ou plus heureux que moy. La graine étant cuite, vous la pilerez, & la reduirez en poudre : on la veut en Levant

un

un peu groſſe, & en France ſi déliée, qu'on la paſſe ordinairement dans un tamis fin : il faut éviter autant qu'il ſe pourra, dés qu'elle ſera cuite, & encores plus lors qu'elle ſera pilée, qu'elle ne s'évente, à quoy elle eſt plus ſujette même que le vin ; & ſi elle eſt une fois éventée, elle n'eſt plus propre à rien, ſes qualités n'étant pas ſeulement affoiblies, mais entierement éteintes, on ne ſçauroit prendre trop de ſoin pour l'empêcher. C'eſt pour cela qu'il faut avoir celuy de l'enfermer d'abord qu'elle eſt faite dans un ſac de cuir graiſſé, ou ciré par dehors d'une maniere, que l'air n'y puiſſe entrer en aucune façon, ny

par les pores du cuir, ny par les coutures du sac, qu'il faut pour le même sujet serrer à l'instant fortement par le col jusques à la superficie du Café, & ne l'ouvrir que dans le moment qu'on en veut prendre, ce qui se doit faire avec une cuillier, pour le relier tout aussi-tôt, avec beaucoup de diligence. La raison de cela est, que la vertu du Café étant principalement dans les esprits qui luy viennent par la torrefaction, dez qu'on les laisse évaporer, il ne reste qu'un marc, ou une poudre insipide, qui ne sent plus que le relant & le reclus, dont la décoction est aussi désagreable au goût, que nuisible à la santé, dequoy on s'apperçoit dez que la poudre

commence à perdre la ſenteur du pain chaud, & brûlé, & à ſentir celuy du renfermé. Plus on la garde, & moins elle vaut, parce que comme je viens de le dire, elle pert de jour à autre de ſa proprieté, en perdant ſa ſenteur, & avec elle ſon goût, qui ne conſiſte que dans ſa qualité balſamique qui eſt ouverte par le feu, & que l'air diſſipe; c'eſt pourquoy il n'en faut mettre en poudre, que le moins que l'on peut à la fois : il faudroit même ſi on le veut boire plus agreablement, & plus utilement, n'en jamais faire piler que la quantité dont on a beſoin, & le plus approchant que l'on peut du tems qu'on veut s'en ſervir. Les Arabes du deſert

en uſent de cette façon qui eſt la meilleure, quoy que la plus fatigante pour ceux qui n'ayment pas à payer la delicateſſe par quelques ſoins : s'y conduire autrement, & en faire des proviſions, pour trois ou quatre mois, n'eſt pas en connoître le fin. Voicy un moyen aiſé & immanquable pour ne ſe tromper jamais dans la torrefaction du Café. Si une fois vous en avez trouvé de propre à vôtre temperament, conſervez en une pincée par montre, & lors que vous en torrefierez, & que vous le verrez approchant d'être cuit, pilez en de tems en tems, quelques grains juſques à ce que leur farine ſoit de la même couleur que celle que vous aurez ;

avec cette precaution difficilement on s'y méprendra.

Bien que l'on m'ait écrit de quelques endroits, qu'il y en a, où on se sert de l'écorce du Café, aussi bien que du Café : je n'en dis pourtant rien, pour deux raisons. La premiere, parce que l'on ne me marque pas qu'elle ait plus de vertu que le Café même ; & la seconde, que quand cela seroit, il nous en vient si peu que nous n'en sçaurions faire un grand employ.

CHAPITRE VI.

De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café, pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.

LE Chapitre precedent a fait connoître la necessité qu'il y a de bien torrefier la graine du Café, si on veut en rendre l'usage utile. Celuy-cy fera voir qu'il n'importe pas moins d'en faire cuire à propos la poudre, si on souhaite que la boisson en soit favorable. Il est vray que comme cette derniere preparation ne demande pas un si grand nombre de precautions que l'autre, il sera plus aisé d'y reussir tant soit peu qu'on

veüille se donner la peine d'éxecuter les avis suivans.

On se sert en Levant pour faire boüillir le Café, d'une espere de coquemard de cuivre étamé dedans & dehors, d'une maniere assés particuliere, pour n'avoir pu jusques à present être contrefaite en France. Ils l'apellent Ibriq, aussi bien que tous les autres pots & vases à anses. La figure en est au commencement de ce livre; je le trouve fort propre à cét usage, parce que le ventre qui est gros, reçoit plutôt l'impression du feu, par consequent l'eau boût plus vîte; & qu'au contraire l'ouverture qui en est étroite retient plus le volatil du Café, qui est ce qu'il a de meilleur : à son défaut on peut employer un coquemard

de terre bien verniſsé, ou de cuivre étamé, & deſtiné uniquement à cela. Aprés y avoir versé dedans une fois & demie autant d'eau qu'en pourra contenir la taſſe dont on voudra ſe ſervir pour le boire, qui ne doit pas exceder en tout le poids de dix ou douze onces pour le plus, il faut le mettre ſur un petit feu vif, mais ſans flamme; & lors que l'eau aura tant ſoit peu boüilli, y jetter dedans de la poudre du Café, la pezanteur de trois dragmes, prenant bien garde que rien ne ſe repande; car immediatement aprés que la poudre eſt dans l'eau, elle s'éleve en écume avec une promptitude ſi ſurprenante, qu'il n'eſt pas concevable. Il faut avoir ſoin, auſſi-tôt que

l'on voit que l'onde s'aproche du bord du coquemard de le retirer du feu, pour l'en raprocher de tems en tems, autant de fois qu'il le faudra, pour luy faire encore donner une douzaine de boüillons, ayant toûjours les yeux dessus, pour éviter que rien ne s'épanche: si cela arrivoit la décoction ne vaudroit rien, parce que tout l'esprit, & par consequent toute la vertu du Café seroit dissipée. Cela étant fait, il faut ôter le coquemard du feu, & le mettre sur des cendres assés chaudes pour que le Café conserve autant de chaleur qu'il se pourra sans boüillir, & l'y laisser autant de tems qu'on jugera qu'il en faudra, pour que le marc étant coulé à fonds, la dé-

coction reste claire, & d'une couleur roussâtre : alors on la versera dans la tasse par inclination, de peur que le marc, qui ne vaut du tout rien ne se remêlât. On ne doit pas boire le Café, mais le humer aussi chaudement qu'on le peut souffrir : plus on le boit chaud, & plus il fait du bien. Pour n'en être pas brûlé, il ne faut pas mettre sa langue dans la tasse, mais en tenir les bords entre la langue & la lêvre de dessous, & celle de dessus, en apuyant si peu que les bords ne portent pas, & puis humer, c'est a dire avaler gorgée à gorgée. Le goût de cette boisson doit être un peu amer, s'il ne l'étoit pas, le Café ne seroit pas bon. Quand on est asés delicat

pour ne pouvoir pas souffrir le peu d'amertume qu'il a, on cherche à la temperer, en y mêlant du sucre, qui le rend plus agreable à boire, mais qui luy ôte une partie de sa vertu bien faisante, & ne luy laisse que celle d'échaufer, principalement si on en met trop. Ce qu'on sçait si bien faire en France, & particulierement à Paris, qu'au lieu d'un brevage du Café ils en font un Syrop d'eau noircie. Sans ce mélange à leur gré, il seroit insuportable, mais pourveu qu'il ne soit pas amer, il est le meilleur du monde. Il est vray que si le Café est de bonne qualité & nouveau, ceux qui commencent à s'en servir, & qui ont une grande repugnance pour l'a-

mertume, ne le trouvent pas de leur goût : mais pour peu qu'ils continuent d'en prendre, il s'y habituent si fort, que bien loin de s'apercevoir de cette saveur amere, ils s'en font assés de plaisir, pour n'en pas avoir s'ils le prenoient autrement.

Il faut bien se garder de se servir de cette premiere infusion pour en faire une seconde en y ajoûtant d'autre eau, comme font plusieurs par ignorance ou par œconomie : elle ne doit servir qu'une seule fois, si on veut qu'elle serve, ny ayant pas lieu de douter que la premiere coction n'en ait emporté toute la vertu.

C'est une erreur de remuër le Café dans le coquemard pour l'épaissir, & pour le pren-

dre trouble comme le Chocolate, le marc (comme je l'ay déja dit) n'en vaut rien, & en Levant il n'y a que la lie du peuple, qui avale celle du Café. Elle charge l'eſtomac, & fait autant de mal que la décoction claire fait de bien: pourveu qu'on s'en ſerve à propos, & qu'on n'en prene pas avec excez. Une ou deux taſſes pour le plus, priſes le matin à jeun (quoy qu'en diſent les Orientaux) doivent ſuffire, ſans rien manger du moins d'un couple d'heures aprés: il faut ſe contenter d'en boire ainſi une fois le jour, à moins qu'il y eut des raiſons particulieres qui obligeaſſent de faire autrement. Ceux qui s'en ſervent pour être ſoulagez de quelque indiſpo-

sition d'estomac, au lieu de le prendre le matin peuvent le prendre aprés leur dîné : & en ce cas, il n'y aura pas de mal de jetter dans le coquemard où on veut le faire cuire, un couple de cloux de Gerofles concassez, ou un petit brin de Canelle. Cela se pratique en Orient : ils y ajoûtent même par fois, quelques grains de Cordamome : mais cela n'est pas de nôtre usage. Les voluptueux jettent dans la tasse quelques goutes d'essence d'Ambre, ou quelque peu de sucre Ambré, ou de quelque autre odeur qu'ils aiment.

On pourra se regler sur le pied de la susdite dose, qui n'est que pour une seule personne, pour en faire une plus

grande quantité, à proportion du nombre des personnes qui en voudront boire : mais comme on ne peut pas toûjours observer la même justesse qui se doit regler, selon que le Café est frais ou vieux battu, plus ou moins évaporé, on doit, lors qu'il a boüilli, en mettre tant soit peu dans une tasse, & le gouter, pour y ajoûter de la poudre selon qu'on l'aimera, fort ou foible.

Il y a une autre maniere de cuire le Café, plus commode par bien des raisons : c'est de mettre la même quantité que j'ay dit de la poudre dans de l'eau froide, la faire boüillir en même tems, & dez qu'elle a boüilli avec les mêmes precautions que j'ay

dites, la retirer du feu, & s'en ſervir. Les Arabes & les Grands du Levant s'en ſervent de cette ſorte, bien plus que de l'autre, & ſur tout dans les voyages & dans les armées.

La poudre du Café, ſe peut augmenter de plus d'un tiers par le mélange du pain brûlé, des haricots, ou des fêves torrefiées, & cela ſi ſeurement que les plus habiles ont de la peine à s'en apercevoir. Un gain conſiderable & facile, eſt un piége bien dangereux dans un Siecle comme le nôtre. Il n'y a pas tant de gens qui s'en tirent qu'on pourroit bien croire. Les probitez ordinaires ne ſont pas à l'épreuve de cette amorce, & ſuccombent ſous cette tentation. Ceux qui

par ignorance, par pareſſe, ou par faute de loiſir, ne torrefient pas ou ne font pas torrefier devant eux le Café dont ils ont beſoin, ſe ſervant de cét avis comme ils doivent, n'en acheteront que des perſonnes dont la bonne foy leur ſoit entierement connuë, & ne s'atacheront pas au plus bas prix, s'ils ne veulent s'expoſer au riſque d'être trompez.

CHAPITRE VII.

Des qualitez premieres du Café.

TOut ce que j'ay dit juſques à preſent, n'eſt que l'acceſſoire de mon ſujet; me voicy maintenant au principal, puiſque je dois parler dans ce Chapitre des qualitez

premieres du Café. On entend dans l'école, par les qualitez premieres des mixtes, celles qui resultent de l'union de leurs principes, & du mélange desquelles dépendent les autres proprietez des corps, qu'on nomme qualitez secondes, dans le sentiment des Aristoteliciens, qui veulent que tous les corps mixtes soient composez des quatre elemens, ce sont leurs qualitez predominantes : la chaleur, le froid, la sechereſſe & l'humidité, qui constituent les qualitez premieres de ces corps : & les autres qui dépendent du mélange different de ces quatre premieres qualitez, sont celles qu'ils apellent qualitez secondes : par là on peut juger que cette discussion doit être

sans doute une des plus importantes pieces de ce Traité, y ayant peu d'apparence que je puisse persuader un Lecteur des indispositions ausquelles le Café est propre, si je ne luy disois, par quelle de ses qualitez il le peut être. Cependant c'est le point où je me trouve le plus embarrassé, parce que les anciens Auteurs de Medecine, & la pluspart des personnes âgées qui pratiquent cét Art, en expliquant les qualitez des alimens & des medicamens, ne nous parlent que de chaud, de froid, de sec, & d'humide : & que les modernes & les jeunes Medecins, ne nous entretienent que d'Acide, & d'Alcali, * ou de Sel, de Soufre, & de Mercure : & peut-être que

* On entẽd communément par l'Acide une liqueur, ou un sel qui fermente avec l'Alcali : & par l'Alcali, un sel ou autre matiere qui fermente avec l'Acide. Quelques Chimistes font de ces deux differés sels le principe de tous les corps.

dans vingt ans d'icy on inventera quelque nouveau jargon, qui se mettra à la mode, car on reconnoît de jour en jour qu'elle étend aussi bien son empire sur la Medecine, que sur les habits. D'ailleurs la Physique qui doit être de la partie, ne sert qu'à m'embroüiller davantage, car si les qualitez des corps ne sont que l'effet de la figure, ou du mouvement des atomes, ou des petites parties qui les composent, comme le veulent presque tous les modernes, il n'est pas facile de déterminer s'il y a des mixtes qui ayent effectivement de la chaleur, ou du froid : & si le Café a des atomes de telle ou de telle figure. Ainsi retenu par la crainte de m'attirer sur les bras

quelque secte de Medecins, ou de Philosophes, je ne sçay quel party prendre : à peu pres comme ceux qui ayant oüy les raisons par lesquelles on pretend établir que la terre tourne, & les sentimens qu'on employe pour prouver que c'est le Soleil, ne sçavent ce qu'ils doivent croire : partagé aussi bien qu'eux par la diversité des opinions que je viens de raporter ; j'auray bien de la peine à me déterminer. Il ne faut pourtant pas demeurer muet dans cette occasion : ny, s'il se peut, laisser mes Lecteurs mécontens sur ce sujet. I'ay consulté là dessus les Medecins les plus moderés pour en tirer quelque éclaircissement : & voicy ce que j'ay retenu de leur con-

verſation, ou de leurs lettres.

On ne peut ſe paſſer en Medecine, parlant des qualitez des alimens & des medicamens, d'établir s'ils ſont froids, ou chauds, ſecs, ou humides, parce que c'eſt une notion commune aux Sçavans & aux ignorans, de s'appercevoir ſi ce qu'ils prenent par la bouche leur excite quelque chaleur ou quelque rafraichiſſement, du moins quand leur action eſt tres ſenſible. Ainſi il ne faut être ny Galeniſte, ny Chimiſte pour connoître que l'eau de vie, le Poivre, le vin & les épiceries nous échaufent, & qu'au contraire, la Cichorée, la Laitue, l'eau, & la ptiſane ſimple nous rafraichiſſent. Laiſſons aux Phyſiciens, & aux Me-

decins à éxaminer si cette chaleur ou ce froid qu'ils font ressentir, sont des accidens distingués reellement de leurs substances, ou des sensations qu'ils excitent dans l'ame par l'ébranlement des nerfs, causé par la figure, & par l'agitation de leurs petites parties, ou par leurs Soufres, & par leurs Sels fixes, & volatils. Cela importe peu à nôtre santé; & je ne conseillerois à personne de se mettre en mauvaise humeur contre les gens qui ne seroient pas de son sentiment sur cette matiere. Ie veux croire que par là on trouve avec plus de facilité, les raisons de chaque proprieté des corps naturels, & la correction & preparation des medicamens & des ali-

mens : mais comme je ne veux pas entrer en ce détail, je me contente presentement d'examiner les premieres qualitez de chaud, & de froid du Café, atendant d'en dire quelque chose de plus precis, en faveur des personnes qui aiment la Chymie, dans le Chapitre suivant, où je traiteray de son analyse : c'est à dire de la distilation que j'en auray fait faire. Mais avant que de decider quelles sont les qualitez du Café, il faut convenir avec les Medecins que les choses qu'on apelle froides, ou chaudes, seches, ou humides, ne sont souvent telles que par raport aux personnes qui s'en servent, ou par raport entre elles. Ainsi l'eau de vie, & le vin, nous échauffent, parce qu'ils

qu'ils donnent à nôtre ſang
plus d'agitation qu'il n'en avoit
auparavant : & la ptiſane, un
boüillon de veau, un verre
de limonade ou de biére, &
ſemblables breuvages nous ra-
fraichiſſent, parce qu'ayant
moins de chaleur que nôtre
ſang, ils en diminuent le
mouvement : quoy qu'à par-
ler abſolument ils ayent de la
chaleur, & que l'on tire de
l'eau de vie, de la biére, &
un eſprit ardent du ſucre qui
entre dans la compoſition de
la Limonade. Voila pour ce
qui eſt du raport de ces qua-
litez avec nos corps. Pour
celuy qu'elles ont entre elles,
on décide que telles plantes,
ou tels animaux, ſont d'un
temperament chaud, ou froid,
en les comparant les uns avec

les autres. Sans cela ces propositions seroient absurdes, car la vie des plantes & des animaux consiste dans une certaine chaleur, plus ou moins grande, ou en certaines petites parties qui sont en mouvement & qui entretiennent les actions de la vie. Pour appliquer cecy à mon sujet, & répondre à la question que bien du monde est sans doute prest à me faire, si le Café est chaud ou froid. Ie dis que le Café comparé par exemple au vin, qui est la boisson la plus ordinaire de nôtre climat, est froid, parce qu'il a des parties moins actives, & moins inflammables que le vin : & qu'étant comparé à l'eau, à la ptisane, à la Limonade, & aux autres

boiſſons aqueuſes, il eſt chaud, parce qu'il communique à l'eau de l'amertume & de la pointe, & au ſang & aux eſprits une agitation un peu plus forte que ne font ces autres breuvages composés d'eau. Outre que le Café étant beu chaud, cette chaleur actuelle entretient plus long-tems le mouvement des eſprits : ainſi ſous cette idée il peut fort bien être conſideré comme temperé.

Ie dis en ſecond lieu que le Café par raport à ceux qui en boivent, eſt chaud quand il eſt pris par des perſonnes d'un temperament froid & phlegmatique, parce qu'il donne plus de mouvement à leur chyle & à leur ſang, que les glai-

res embarrassoient, en les fondant, & les subtilisant. Au contraire, il est froid pour ceux qui sont d'un temperament de feu, ausquels il tempere l'agitation trop violente du sang, parce qu'étant détrempé de beaucoup d'eau, & embarrassé de parties terrestres, il ne peut que diminuër le boüillonnement des humeurs de ces personnes là ; ainsi on peut dire qu'à cet égard, de même qu'au premier il est temperé. En effet, si on raisonne avec ceux qui en boivent d'ordinaire, les uns diront qu'il leur semble qu'il les échaufe, les autres qu'il les rafraichit : & quelques-uns enfin qu'ils ne s'aperçoivent pas de ce qu'il leur fait : qu'ils ne s'en trouvent ny bien ny

mal. C'eſt une marque qu'il eſt temperé, & qu'il agit diverſement ſelon les ſujets. La raiſon de cette qualité temperée, n'eſt pas difficile à penetrer. Le Café de ſa nature eſt une eſpéce de legume, inſipide, gluant & terreſtre: qui ne ſeroit capable étant employé en aliment, que de faire un ſang gros & viſqueux, & par conſequent de rafraichir: mais la preparation qu'on luy donne par la torrefaction, conſume une partie de ſon phlegme, exalte ſes eſprits, & luy laiſſe beaucoup de l'impreſſion du feu, ce qui en rend les parties ſubtiles, & piquantes: mais comme cette torrefaction n'eſt pas forte, & qu'il reſte encore aſsés de parties terreſtres pour

en embarraſſer l'action ; il s'en doit ſuivre une moderation ou temperature moyenne entre la chaleur & le froid.

Par ce que nous venons de dire, on doit moins s'étonner des differens ſentimens des Auteurs ſur les deux premieres qualitez du Café, les uns le faiſant chaud, les autres froid, & chacun ſelon le degré qu'il leur plaît, comme s'ils avoient trouvé une balance fort juſte de quelque nouvelle invention pour peſer la chaleur ou le froid des corps. On peut croire que la plus part n'ont pas été aſsés éclairés, ſur une matiere auſſi peu connuë que celle-cy l'a été juſques à preſent : ou pour leur faire quelque grace, qu'ils ont conſideré le Café ſous

differens égards, ce qui a produit des diſſentimens entr'eux. Du moins il n'y en doit pas tant avoir ſur ſa ſechereſſe, ou ſon humidité : car pour peu qu'on entende raiſon, on m'avouëra qu'une choſe rôtie comme le Café, ne peut manquer de communiquer à la décoction qu'on en fait une qualité deſſechante ; qui ſera d'autant plus ſenſible, que cette boiſſon étant connuë par tous ceux qui s'en ſervent pour être un peu diuretique, elle emporte quelque partie de la ſeroſité du ſang, & que par conſequent elle doit deſſecher. Mais il ne faut pas s'imaginer que cette ſechereſſe ſoit grande, puis qu'on evite de prendre le marc qui eſt le plus ſec,

& que l'eau le détrempe aſsés. De tout cela je conclus qu'une perſonne qui veut uſer du Café, non pas par un ſimple plaiſir & par amuſement, mais par un motif de ſanté; s'il ne connoît pas ſon temperament & la ſource de ſes indiſpoſitions, fera bien de recourir à quelque habile Medecin, à qui la nature du Café, & ſes effets, auſſi-bien que l'état du malade, pourront être aſsés ſuffiſamment connus pour luy conſeiller ce qui devra luy être avantageux. Ie ſuis déchargé par là des conſeils de Medecine que chaque particulier croiroit de trouver dans ce Livre: quoy que je ne pretende pas me diſpenſer dans les Chapitres ſuivans, d'expliquer ſelon les ſentimens de

plusieurs habiles Medecins que j'ay consultez, les maladies & les incommoditez ausquelles en general il peut être propre. Mais il faut parler auparavant de son Analyse Chimique, & de ses qualitez secondes.

CHAPITRE VIII.

Analyse du Café, & ses qualitez secondes.

J'Ay crû pour ne rien laisser à dire sur le Café, & pour le connoître à fonds, qu'il étoit necessaire de développer ses principes, & d'en faire l'analyse par le moyen de la Chymie L'analyse, pour le dire en faveur des personnes qui ignorent ce bel art, est la resolution du mixte en ses

principes sensibles : c'est à dire la separation que l'on fait par le moyen du feu des differentes substances qui le composent. Ie priay il n'y a pas long-tems, Monsieur Cassaire le fils * de m'aider en ce dessein. Ceux qui connoissent sa capacité dans ces matieres, & son habileté dans tout ce qui regarde sa profession, qu'il exerce pour le dire en un mot, en excellent Artiste, sont convaincus que je ne pouvois pas faire de choix plus judicieux, ny me reposer de la chose sur un homme dont l'intelligence, le sçavoir, & l'exactitude me deussent faire esperer un succez plus favorable que luy. Son honnêteté répondit à ma priere. Les Sçavans jugeront si son travail a répondu à mon espe-

* Maitre Apoticaire à Lyon.

rance, lors que je les auray instruits de quelle maniere il s'eſt conduit dans cette operation, qu'il entreprit & executa en la preſence d'un Medecin de de mes amis, * & en la mienne, & que par plus grande precaution, il voulut bien faire une ſeconde fois, pour reconnoître s'il ne ſe ſeroit point mépris dans la premiere. Voicy exactement de quelle façon la choſe ſe fit. Monſieur Spon.

Ayant conſideré le Café comme une eſpéce de fêves, nous le voulumes diſtiller comme on fait ordinairement toute ſorte de legumes, lors qu'on veut en tirer les differentes ſubſtances qu'elles contiennent. Nous en prîmes une livre du bien net, bien choiſi & bien nourry, & en rempli-

mes à demy une cornuë de verre lutée : nous y adaptames un grand recipient ; aprés en avoir luté les jointures, nous donnames le feu par degrés. Il en sortit premierement un flegme clair comme de l'eau, ensuite il vint des vapeurs qui se condenserent en une liqueur rougeâtre, qui se fonçoit & se rendoit plus crasse, plus noire, & plus huileuse, d'autant plus que l'operation s'avançoit. Les precautions qu'on avoit prises pour luter exactement les vaisseaux, n'empêcherent pas que le laboratoire ne fût remply de l'odeur du Café ; dans huit ou neuf heures tout fut achevé. Nous laissâmes refroidir les vaisseaux pour en tirer les substances distillées, & nous retirâmes du recipient

environ la moitié du poids de ce que nous avions mis dans la cornuë tant en phlegme, qu'en esprit & en huile, la tête morte restant en la cornuë se montoit encore à un quart de livre, de sorte que ce qui se perdit de plus volatil dans toute l'operation devoit être un autre quart de livre. Ce qui est bien à remarquer pour être persuadé de la volatilité du Café, & par là des effets qu'il peut produire.

L'huile qui s'étoit épaissie & reünie comme du beurre noircy au dessus du phlegme & de l'esprit, ne fut pas difficile à separer du reste. Il y en avoit environ deux onces, & cinq dragmes. Ayant été rectifiée comme les autres huiles Chymiques, elle devint clai-

re d'une couleur jaune enfoncée.

On tira par la lessive une dragme de sel fixe de la tête morte calcinée : on eut besoin d'un assés grand feu pour faire la calcination, ce qui fait que ce sel est fort alcalisé & acre comme un sel de tartre.

Pour ce qui est de l'esprit & du sel volatil, il arrive dans cette operation que ce dernier entraine toûjours avec luy une portion de phlegme qui le tient dissout, & qui est cause que par la rectification, on ne peut le separer en forme de sel. On juge seulement par le goût penetrant, que le phlegme est chargé d'une assés grande quantité de sel volatil : & c'est ce mélange qu'on appelle esprit. Cét esprit est d'une cou-

leur jaune, parce qu'il entraine auſſi avec luy, une partie de l'huile la plus ætherée qui luy donne cette couleur, & qui empêche que les acides ne fermentent avec le ſel alcali volatil contenu dans l'eſprit, parce qu'elle en bouche les pores, & en empêche l'action: ce que ne fait pas le ſel alcali fixe tiré de la tête morte qui ayant été bien dépourveu de ſon huile par l'incineration fermente avec les acides comme les autres alcalis fixes. C'eſt tout ce qui s'eſt pu ſeparer par l'analyſe des ſubſtances du Café, & quoy que cela paroiſſe aſsés ſimple, il doit pourtant ſervir de baſe à ce que je diray en ſuite de ſes effets.

Ce fondement étably, on au-

ra moins de peine à comprendre les proprietés du Café, & les raiſons que pluſieurs perſonnes du metier en rendent: ainſi je ne travailleray pas en aveugle, & je ne feray pas paroître de l'enteſtement pour luy attribuer plus de bien qu'il ne ſçauroit faire, ny plus de mal qu'il n'eſt capable d'en cauſer. En effet, lors qu'on ſçaura que le Café eſt remply de ſouffre & de ſel volatil, comme on l'a pû remarquer par ſon analyſe, on ne ſera pas ſurpris s'il nourrit, & s'il empêche de dormir: on trouvera la raiſon de l'un & de l'autre, en ce que le ſel volatil, & l'huile étant intimement unis par la parfaite digeſtion de cette ſemence, aidée de la chaleur du pays,

où elle croit, ſont fort propres, l'un par ſon activité, & l'autre par ſa lenteur pour empêcher le ſommeil, & pour fournir en même tems de l'aliment. L'huile comme composée de parties rameuſes, & faciles à être embarraſsées, aydée du ſel volatil qui luy ſert de vehicule, eſt fort propre pour la nourriture de l'animal, & le ſel l'eſt auſſi de ſon côté à rarefier les humeurs, & à ranimer les eſprits ralentis dans le cerveau pour y exciter la veille.

La precaution que j'ay priſe de ne pas parler des qualitez du Café ſans m'en être inſtruit par ſon analyſe, me doit tirer de l'irregularité du procedé d'un Docteur Danois, * qui a fait un Traité

* Simon Pauli Medecin.

de l'abus du Tabac, & du Thé, où il declame fort contre le Thé, & même par occasion contre le Café, quoy qu'il ne paroisse pas qu'il ait fait des experiences capables de luy donner mauvaise opinion de ces drogues, & que tout ce qu'il dit de désavantageux du Café, ne soit fondé que sur les Relations de certaines personnes qui ont cru que non seulement il dessechoit trop, mais qu'encores il effeminoit les hommes, ce que j'examineray en un autre endroit. Ie pense que s'agissant icy en general des qualitez du Café, il est plus raisonnable d'en croire ceux d'entre les Medecins qui par un frequent usage ont pû remarquer ses effets, & les indispositions ausquel-

es ils l'ont reconnu être pro-
re, que de defferer aux opi-
nions de ceux qui n'en par-
ent que sur le raport d'au-
ruy. Celuy qui nous en a
parlé le premier est comme je
'ay dit *Prosper Alpin* dans son
Traité des Plantes d'Egypte, &
dans sa Medecine des Egyptiens.
La faculté de ce breuvage, «
dit-t'il, est froide, & seche, «
ou plutôt temperée aux qua- «
litez premieres, à raison de «
quelque chaleur qui s'y trou- «
ve mêlée : car cette graine «
est composée de deux sub- «
stances, sçavoir d'une grossie- «
re & terrestre, par laquelle «
elle fortifie & corrobore : & «
l'autre subtile, composée de «
parties chaudes par lesquel- «
les elle échauffe, elle deter- «
ge, & elle débouche. Cette «

„decoction eſt d'un goût, qu
„n'eſt pas éloigné de celu
„qu'a la decoction de la Chi
„corée, quoy qu'elle deſopi
„le beaucoup mieux.

Veſtingius qui a voyagé en Egypte aprés *Proſper Alpin*, & qui a fait des Notes ſur „ſon Livre des Plantes : dit „en parlant des qualitez du „Café, que l'écorce en eſt un „peu froide & ſeche : mais que „le noyau, qui eſt la graine „dont nous nous ſervons, eſt „moderément chaud. Qu'étant „torrefié, il a une amertume „ſenſible que la langue ſouf„fre ſans peine, d'où vient „que d'ordinaire, la boiſſon „qu'on en prepare ne cauſe „point de nauſée, quoy qu'on „en boive aſsés grande quan„tité : il dit auſſi qu'on y fait

es dragées de cette graine. urquoy j'ay consulté divers mis qui ont été long-tems n Levant, ils m'ont unanimement confirmé la même hose, à quoy ils ont ajoûté ue cette sorte de dragées est ort commune & fort estimée n Egypte. Ce qui m'a obligé d'en faire faire icy : la peronne que j'ay employée pour ela, y a reüssi parfaitement ien. Mais à dire le vray, je ne les ay pas trouvées de bon goût, & je doute si elles ont aucune vertu.

Tous nos Auteurs Modernes conviennent aprés *Alpin* & *Veslingius*, que le Café fortifie l'estomac, qu'il desseche les humiditez du corps, qu'il est aperitif & desopilatif, qu'il rabat les vapeurs qui montent

au cerveau, qu'il tient éveillé, & qu'il produit quantité d'autres bons effets.

Ie crois que l'on ne sera pas faché, que je joigne aux témoignages avantageux que rendent les Medecins, des qualités favorables du Café, ce que nous en ont dit quelques-uns des Voyageurs les plus considerables de ce Siecle. Ie commence par *Pietro del la Vallé*, qui marque dans le premier Tome de ses „Relations ce qui suit. Les „Turcs ont un breuvage, dont „la couleur est noire, qui „pendant l'Eté est fort rafrai„chissant, au lieu qu'il échau„fe en Hyver, sans changer „pourtant d'essence, & demeu„rant toûjours la même boiſ„son; que l'on avale chaude,

parce qu'elle passe par le feu,«
& l'on la boit à longs traits,«
non pas durant le repas, mais«
aprés, comme une espece de«
friandises, & par gorgées,«
pour s'entretenir à son aise«
dans la compagnie des amis,«
& l'on ne voit gueres d'assem-«
blée parmy eux, où l'on n'en«
boive. Ils nomment ce breu-«
vage *Cahué*, ils le font avec la«
graine ou le fruit d'un cer-«
tain Arbre qui croit en Ara-«
bie vers la Meke. Si l'on veut«
croire les Turcs, il contri-«
buë notablement à la santé,«
aide à la digestion fortifiant«
l'estomac, & arrêtant le cours«
des fluxions, & des cater-«
rhes : ils disent aussi (ainsi«
que je l'ay déja remarqué)«
qu'aprés le souper il em-«
pêche que l'on s'assoupisse :«

„& pour ce ſujet ceux qui „veulent étudier la nuit en „prennent pour lors. I'ay retranché beaucoup de ce que dit *Pietro del la Vallé* du Café, parce que je ne l'ay pas crû de mon ſujet. Ie viens maintenant à ce qu'en a écrit *Thevenot*, qui paſſe en France pour auſſi ſincere dans ſes Relations, que ce premier eſt cru illuſtre dans l'Italie, pour les ſiennes.

Les Turcs, dit-t'il, ont un „breuvage qui leur eſt fort „commun, ils l'appellent *Ca-„hué*, & en uſent à toutes les „heures du jour. Cette boiſſon „ſe fait d'une graine qui croit „dans l'Arabie, proche de la „Meke. Ils la font rôtir dans „une poële, ou autre utenſile „ſur le feu, puis ils la pilent,

&

& la mettent en poudre fort« ſubtile, quand ils en veu-« ent boire, ils prennent un« coquemard fait exprez, qu'ils« apellent Ibrik, & l'ayant« remply d'eau, ils la font« boüillir, quand elle boût« ls y mettent de cette pou-« dre, pour environ trois taſ-« es d'eau, une bonne cueil-« ier; & quand elle boût, on le« etire vîtement de devant le« eu, ou bien on le remuë,« utrement il s'enfuiroit par« deſſus, car il s'élêve fort vî-« e; & quand il a boüilli« inſi dix ou douze boüil-« ons, ils le verſent dans des« aſſes de porcelaine, qu'ils« angent ſur un tranchoir de« ois peint, & vous l'appor-« ent ainſi tout boüillant; il« e faut boire auſſi chaud«

„qu'on le peut souffrir, mais „à plusieurs reprises, autre„ment il n'est pas bon. Ce „breuvage est amer & noir, „& sent un peu le brûlé : on „le boit tout à petits traits, de „peur de se brûler : de sor„te qu'étant dans une Cave„hane (ainsi nomment-ils les „lieux où on le vend tout „preparé) on entend une as„sés plaisante musique de hu„merie. Cette boisson est bonne „pour empêcher que les fumées „ne s'élevent de l'estomac à „la tête ; & par consequent „pour en guerir le mal. Par „la même raison il empêche „de dormir. Lors que nos „Marchands François ont „beaucoup de lettres à écrire, „& qu'ils veulent travailler „toute la nuit, ils prennent

le soir une tasse ou deux«
de *Cahué*. Il est bon aussi«
pour conforter l'estomac, &«
aide à la digestion : enfin«
selon les Turcs, il est bon«
contre toute sorte de maux,«
& assurément il a du moins«
autant de vertu qu'on en«
attribuë au Thé. Quant au«
goût, on n'en a pas beu«
deux fois, qu'on s'y accou-«
tume, & on ne le trouve«
plus desagreable. Il y en a«
qui y mêlent des cloux de«
girofles, & quelques grains«
de Cardamome, d'autres y«
ajoûtent du Sucre : mais ce«
mélange qui le rend plus«
agreable, le fait moins sain«
& moins profitable. Il n'y a«
ouvre ny riche qui n'en«
boive, du moins deux ou«
trois tasses par jour, & c'est«

„une des choſes que le mary
„eſt obligé de fournir à ſa
„femme. Il y a pluſieurs caba-
„rets publics de *Cahué*, où
„on le fait cuire dans de
„grandes chaudieres. En ces
„lieux toutes ſortes de per-
„ſonnes ſe peuvent rendre,
„ſans diſtinction de Religion
„ny de qualité; & il n'y a
„point de honte d'y entrer
„pluſieurs y allans pour s'en-
„tretenir : il y a même au
„dehors du logis des bancs
„de maſſonnerie, avec des
„nattes par deſſus, où s'aſ-
„ſoient ceux qui veulent voir
„les paſſans, & être à l'air.
„Il y a ordinairement dans ce
„Cavehanes pluſieurs violons
„joüeurs de flûtes, & Muſi-
„ciens, qui ſont gagez du
„maître du Cavehane, pour

joüer & chanter une bonne« partie du jour, afin d'attirer« le monde. Quand quelqu'un« eſt en un Cavehane, &« qu'il y voit entrer des per-« ſonnes de ſa connoiſſance,« s'il eſt un peu civil, il don-« nera ordre au Maître de ne« point prendre de leur ar-« gent, & cela par un ſeul« mot, car lors qu'on leur pre-« ſente du *Cahué*, il n'a qu'à« crier *Giaba*, c'eſt à dire *gra-« is*. Ils ont encore le Sorbet,« qui eſt un fort bon breuva-« ge. Il ſe fait en Egypte, de« ſucre, de jus de Limon,« de Muſc, d'Ambregris, &« d'eau Roſe. Quand ils veu-« lent regaler quelqu'un qui les« vient voir, ils luy font appor-« ter une taſſe de *Cahué*, en aprés« le Sorbet, & puis le Parfum.«

Edoüard Terry, fameux Voyageur Anglois, dans la Relation qu'il a faite de son voyage aux Indes Orientales en parlant des Païs du Mogol, „marque qu'il y a beaucoup „de personnes, à qui la Re„ligion ne permettant pas de „boire du vin, se servent d'u„ne liqueur qui est plus sai„ne qu'elle n'est plaisante à „boire, qu'ils appellent *Cahüa*, „qui est composée de la fari„ne d'une fêve qu'on fait „boüillir dans l'eau à laquelle „elle ne donne que peu de „goût, quoy qu'elle ne laisse „pas d'avoir beaucoup de ver„tu pour aider à la digestion, „pour réveiller les esprits, & „pour purifier le sang.

Duloir dans son Voyage de Levant, traitant des visi-

es des Turcs, dit que tant« soit peu qu'elles soient de« ceremonie, quelques momens« aprés qu'on est assis, le« maître de la maison fait ap-« porter une Cassolette auprés« de son amy, & deux valets« luy couvrent la tête d'une« Tavayole, afin que la fumée« du Parfum ne s'échape pas.« On luy sert aprés dessus une« soucoupe de bois, peinte« de feüillage à la Persane,« une grande tasse pleine de« Sorbet, qui est un suc de« Limon confit dans le Sucre,« & qu'on delaye dans l'eau,« & ensuite on luy aporte dans« une tasse plus petite le *Ca-*« *hué*, qui est une eau rousse« qui prend son nom avec sa« teinture d'une graine qui« vient d'Egypte, qu'on fait«

„boüillir dedans, & qui eſt
„groſſe comme un grain de
„froment. Ce breuvage, con-
„tinue-t'il, n'en eſt bon qu'ex-
„trêmement chaud, tellement
„qu'a peine peut-on le ſuc-
„cer du bord des levres, & on
„ne le prend qu'en ſoufflant
„& à diverſes repriſes. Il eſt
„d'un goût qui ſent un peu
„la fumée, mais d'un effet
„merveilleux pour l'eſtomac,
„& pour empêcher que les
„vapeurs ne montent au cer-
„veau.

I'ennuyerois mes Lecteurs, ſi je raportois tout ce que nos Voyageurs modernes nous ont dit du Café : pour éviter cet inconvenient je finis, par ce qu'en a écrit *Monſieur de Bourges*, dans la Relation qu'il a faite du Voyage de

Monsieur l'Evêque de Beryte en la Cochinchine, au denombrement des incommoditez que l'on a à souffrir dans la marche de la Caravane par le desert, il marque pour une des plus insuportables la rareté des eaux, que l'on a de la peine à trouver, & que l'on ne trouve le plus souvent que fort infectes. Il dit sur ce sujet aux pages 40. & 41.

Comme l'eau que l'on rencontre est souvent mauvaise & croupie, pour corriger l'incommodité qu'elle causе à l'estomac, les Turcs se servent d'un Breuvage qu'ils apellent Café, qui commence d'être en usage en quelques Villes de l'Europe. Cette boisson est composée

„d'une petite fêve, qui croit
„dans l'Arabie proche de la
„Meke, en telle abondance
„que de là on la transporte
„par toute l'Asie & presque
„par tous les lieux où il y a
„des Mahometans, qui se ser-
„vent de cette boisson au
„lieu de vin, dont elle imite
„asses les effets : ayant la pro-
„prieté de fortifier l'estomac,
„& de faciliter la digestion :
„elle a de plus celle de puri-
„fier les vapeurs de la tête.
„Ils font rôtir cette fêve dans
„une poile, puis ils la reduí-
„sent en poudre dans un mor-
„tier ; & aprés en avoir se-
„paré le son par un tamis,
„on fait boüillir cette farine
„noire & demi brûlée dans
„l'eau, durant l'espace d'un
„Miserere, puis on la boit

la plus chaude que l'on peut. « Quoy que cette liqueur n'ait « aucun goût agreable, mais « plutôt amer, elle ne laisse « pas d'être fort estimée par « ces gens-là, pour les bons « effets qu'ils trouvent en elle : « ce qui fait paroître le soin « que Dieu a de fournir tous « les païs des choses ne- « cessaires pour l'avantage des « hommes : on ne peut douter « que dans les autres païs, il « n'y ait des plantes qui ont « de pareilles vertus.

Si le nombre extraordinaire des personnes qui rendent témoignage à la verité d'une chose, la doit rendre plus recevable, il n'y en eut jamais de mieux établie que celle des qualitez salutaires du Café, contre les maux de tête, les

indigeſtions d'eſtomac, l'aſſoupiſſement, & pour la purification du ſang. Tous ceux qui en ont écrit, tous ceux qui en parlent, & la pluſpart de ceux qui s'en ſont ſervis; conviennent que ces vertus luy ſont ſi naturelles, que ceux qui en diſconviendroient, ne luy rendroient pas la juſtice qui luy eſt duë. C'eſt ce qui me fait dire, que quand même il n'auroit pas les autres qualitez qu'une experience bien juſtifiée & reïterée, a fait ſenſiblement connoître qu'il poſſedoit, il en auroit ſuffiſamment pour meriter beaucoup d'eſtime.

CHAPITRE IX.

Des effets du Café, & particulierement sur l'estomac.

LE premier effet qui se fait sentir en beuvant du Café, est sur les parties de la bouche. Quand il est bien accommodé quoy qu'on le boive fort chaud, il ne brûle, n'y n'enlêve pas la peau de la langue, du moins comme le feroit l'eau chaude au même degré : ce qui vient peut-être, de ce que la décoction étant plus embaraſsée par le plus fin de la poudre du Café qui s'y mêle, elle ne penetre pas si vîte que l'eau simple.

Les Dames soigneuses de leur beauté, pourroient peut-

être craindre que la chaleur actuelle de ce breuvage ne leur noircît les dents : mais outre qu'on ne voit pas que les Orientaux ayent les dents plus noires que les autres, quoy qu'ils en boivent tant ; en tout cas, le remede à cela, seroit le marc même du Café, qui les nettoye & les blanchit, si l'on a soin de s'en servir. C'est ainsi que la cendre du Tabac blanchit les dents, bien que sa fumée les noirciſſe.

Un des plus subits effets du Café, est sur l'estomac : il est certain qu'il en aide merveilleusement la coction qui s'y fait, & qu'une infinité de peuples de l'Asie, de l'Afrique, & même de l'Europe, à qui la Loy de

Mahomet deffend l'uſage du vin, s'en ſervent heureuſement à ſa place. A cela les protecteurs du vin qui ſont en tres-grand nombre en ces païs, me diront que tout au plus, le Café ne pourroit être admis, que pour ſubſtitut du vin, & que puis que ce dernier eſt aſsés abondant chés nous, il ne faut pas aller chercher une boiſſon étrangere qui ne ſçauroit autant valoir.

Ie répons ſans vouloir diminuer le merite du vin, dont je ne pretens pas de blâmer le droit uſage, qu'en pluſieurs rencontres le Café luy eſt preferable, comme il y en a, dans leſquels le Café doit ceder au vin. Il y a quantité d'hommes, de femmes &

d'enfans qui naturellement ne peuvent point ſuporter le vin, à qui le Café ne ſçauroit qu'être utile. D'ailleurs tous ceux qui ont de la fievre, des maux de tête, & pluſieurs autres indiſpoſitions, ſeroient incommodez du vin, au lieu qu'en ces occaſions le Café leur fait du bien.

Il ſe fait dans les eſtomacs chauds & dans les excés du vin, une eſpece de diſtilation ſemblable à celle qui ce fait artificiellement. L'eſprit ſe ſepare d'abord, entre dans les veines, agite le ſang avec rapidité, & bleſſe les membranes du cerveau : ce qui reſte dans l'eſtomac, eſt le vinaigre, ou le tartre du vin diſſoût dans du phlegme, & ce tartre porté dans les boyaux,

y cauſe la colique, dans les reins la gravelle, dans les jointures la goute; le Café ne fait rien de tel. Son eſprit n'eſt point ſi inflammable que l'eſprit de vin. Il n'y a point dans le Café d'acide qui puiſſe cauſer ces incommodités. Ainſi quelque excés que l'on faſſe de ce breuvage, on n'en reſſent point de mal de tête, & on n'en eſt point enyvré, il ne produit ny gravelle, ny goute, comme je diray dans la ſuite; de ſorte qu'on ne ſçauroit déſavoüer qu'il n'y ait bien des rencontres, où il eſt à preferer au vin. Et à propos de cela, il ne faut pas oublier une particularité, qui fortifie beaucoup mon opinion. C'eſt que le Café deſenyvre ſur le champ, du moins

ceux qui ne ſont pas yvres au dernier degré : en voicy un exemple. Un de mes amis s'étant laiſsé ſurprendre aux agréemens du vin, ſe mit à joüer au Piquet aprés le repas, il perdoit ſon argent, parce que les fumées du vin luy faiſoient voir cœur pour carreau : je le tiray à part, & luy fis boire une bonne taſſe de Café, enſuite dequoy il revint au jeu l'eſprit & la vûë auſſi libres qu'il les avoit eûs à jeun. Aprez cela les Partiſans du vin, ne doivent pas ſe declarer ennemis du Café. C'eſt pour cette raiſon, que par politique, on deffendit il y a quelque tems en Angleterre les cabarets du Café, qui y ſont dans un nombre incroyable, * & on n'y deffen-

* Bien des gens qui ont fait un grand ſejour à Londres, m'ont aſſuré qu'é cette ſeule ville-là, ils vont au delà de trois mille.

dit pas ceux du vin, parce que dans ces premiers, on raisonnoit avec un grand sens froid des affaires d'Etat, & du Gouvernement : au lieu que les fumées turbulentes du vin mettent bien-tôt les gens hors des moyens de parler si serieusement. Le Café ayde donc merveilleusement la premiere coction, & en empêche tous les desordres. On apelle en Medecine premiere coction, le changement des alimens, qui se fait dans l'estomac, en une substance blanche & liquide, qu'on nomme Chyle, & lors que ce Chyle est cuit & fermenté bien à propos, & qu'il n'a reçu aucune alteration par les intemperies, ou obstructions des entrailles & premieres voyes par où il passe,

il se convertit en un sang loüable, duquel les parties croissent, se nourrissent & se maintiennent dans leur état naturel : c'est ce qu'on apelle seconde & troisiéme coction. Or s'il est vtay, comme il n'en faut pas douter, que les vices de la premiere coction ne se corrigent point dans la seconde ny dans la troisiéme, c'est à dire, que d'un chyle mal conditioné, il ne s'en sçauroit faire un bon sang, ny d'un méchant sang une bonne nouriture. Il n'est pas moins constant que lors que ce chyle a acquis toute la perfection qu'il doit avoir, l'animal doit joüir d'une parfaite santé, si quelque cause externe ne l'en empêche.

Il faut ajoûter que le Ca-

fé étant composé de deux ſubſtances, l'une ſubtile, & volatile, & l'autre terreſtre, comme je l'ay déja dit. La premiere émouſſe la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & adoucit lé chile, comme les ſels volatils adouciſſent tous les acides ; & la partie terreſtre eſt déterſive, & tant ſoit peu reſſerrante, ce qui la rend tres-propre à l'eſtomac, dont il fortifie le ferment par ſa qualité abſterſive, il en netoye le limon, auſſi bien que celuy des menus boyaux, & conſomme même par ſa ſechereſſe les humidités ſuperfluës des parties nourriſſieres : outre que par ſon alcali, il abſorbe les aigreurs indigeſtes qui peuvent floter dans les premieres

voyes, il resiste sans contredit à toute corruption, & s'opose fortement aux coagulations, qui sont la cause la plus commune des maladies : ce qui fait qu'il ayde beaucoup à cette transpiration insensible qui entretient la bonne santé. Or comme il est bon dans la Medecine de joindre l'experience à la raison. On pourroit raporter icy quantité d'exemples de particuliers, que l'usage du Café a gueris de leurs indispositions d'estomac : mais il suffit d'en citer un general & convainquant. C'est que quoy que les Turcs ne boivent que de l'eau, qu'ils mangent plus de legumes, de laitage & de fruits, que de viandes ; & que même ils se servent la

pluſpart du pain ſans levain, & tres-peu cuit, ce qui devroit ruïner entierement leur eſtomac, cependant ils n'en ſont incommodez que tres rarement, ce qui ne peut venir ſans doute que de l'uſage du Café. Car quoy qu'ils ayent d'autres boiſſons, comme le Sorbet, le Choſaf, fait de miel & de raiſins ſecs, & l'aigre de Cedre, il n'eſt pas croyable que ces breuvages compoſez d'eau, de jus de citron, de ſucre, ou de miel, ſoient capables de corriger les cruditez de l'eſtomac que doivent cauſer leurs alimens indigeſtes. Outre qu'ils ne boivent gueres de Sorbet que dans l'Eté, au lieu que l'uſage du Café eſt continuel parmy eux. Cependant en

France, où les vins ne sont point mauvais, on ne laisse pas d'être fort sujet aux indigestions, & aux maux d'estomac, quoy qu'on n'y mange pas tant d'alimens cruds & indigestes qu'on fait dans tout le Levant. On a vû sur ce sujet un effet admirable du Café dans la personne de Monsieur le Marquis de Crillon. * Aprés une grande maladie, dans laquelle l'usage excessif de la Limonade & d'autres boissons semblables qu'il avoit employé pour étancher sa soif & pour le plaisir, luy avoient gâté l'estomac & ôté toute sorte d'apetit : le Café luy fit sortir par haut & par bas, des pelotons d'une glaire viscide & recuite, laquelle apparemment tapissoit, & bouchoit

* Extrait d'une Lettre de Mr Rideu Professeur en Medecine à Montpellier.

bouchoit les pores de l'eſtomac, par où le levain s'inſinuë, & y paſſe pour diſſoudre les alimens, & picoter cette partie.

Il eſt vray que le Café excite rarement le vomiſſement, neanmoins il l'excite, & ſur tout quand le fonds de l'eſtomac eſt plein de reſte de chyle indigeſte & de glaires, parce qu'il les fond, & les atenuë, & que ces crudités ne pouvant devenir un bon aliment, l'eſtomac eſt excité par la tiedeur du Café à les rejetter avec elles. Hors de ces rencontres qui n'arrivent même qu'a quelques perſonnes, le Café arrête les vomiſſemens, qui ne viennent ſouvent que d'une humeur trop acide & trop corroſive, qu'il adoucit

par son sel volatil ; & qu'il émousse par sa partie huyleuse.

Aprés avoir etably nettement comme je l'ay fait, que le Café procure une loüable digestion, on doit comprendre qu'il doit aussi être bon, pour empêcher la generation des vers, qui ne sont que les ouvrages des indigestions & des crudités de l'estomac ; ou des glaires qui croupissent dans quelque cavité du corps ; & que par son amertume, il est propre aussi bien que les autres drogues de ce goût, à resister à la corruption.

CHAPITRE X.

Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auſquelles le Café eſt propre, de la gravelle, & de la goûte.

IL ne faut pas douter que ſi le Café eſt propre comme on vient de voir, à diſſoudre les glaires de l'eſtomac, il ne le ſoit auſſi par la même raiſon à fondre la pituite vitrée des boyaux, qui cauſe ſouvent la colique, & à reſoudre auſſi peu à peu de ſemblables humeurs viſqueuſes, qui embarraſſant les petits vaiſſeaux du foye, de la ratte & du pancréas, y causent des obſtructions facheuſes.

Proſper Alpin dit qu'il eſt

plus efficace pour desopiler, que la teinture de chicorée amére, du goût de laquelle il aproche ; que l'on s'en sert en Egypte pour les obstructions des viscéres, & pour les tumeurs du foye, & de la rate.

Vesslingius assure qu'il est excellent, lors qu'il y a des sucs froids & épais, qui font des obstructions dans les entrailles & dans les vaisseaux dispersés par tout le corps : & cét effet est si inconteſtable, qu'il est la cause qu'on a pris le *Bunchum* d'*Avicenne*, pour le *Bon* ou le Café, à cause de la même vertu qu'il luy attribuë. Tous les Modernes en conviennent, c'est aussi pour cela que l'on s'en sert avec beaucoup de succez aux

perſonnes phlegmatiques, & aux filles opilées, dont pluſieurs ont été gueries par le ſeul uſage de cette boiſſon. Et comme nous avons veu par ſon Analyſe qu'il abonde fort en ſel volatil : on ne ſera pas ſurpris qu'il ſoit capable de corriger tous les mauvais levains de la maſſe du ſang, de la deſſecher par la conſomption de ce qu'elle a de plus humide, & de plus gluant, de redonner aux humeurs les plus épaiſſes un mouvement reglé, & de les ſubtiliſer aſsés pour pouvoir être chaſſées par les voyes ordinaires.

On doit conclurre de là, qu'il doit auſſi être fort bon pour procurer les mois aux femmes. C'eſt ce que l'expe-

rience journaliére juſtifie. Pluſieurs Auteurs aſſurent qu'il emporte les obſtructions de la matrice, & qu'il eſt utile pour faire venir les évacuations ordinaires des femmes lors qu'elles ſont ſupprimées. Les Egyptiennes & encore plus les Arabes, s'en ſervent familierement dans cette vûë, lors qu'elles les ont, pour les faire couler avec plus de facilité, & plus d'abondance, ou pour les faire revenir lors qu'elles ſont arrêtées.

Au reſte, comme la pluſpart des maladies des femmes dépendent du dereglement de cette evacuation naturelle & ordinaire, il eſt à preſumer que le Café ſervant à les corriger, doit être auſſi parfaitement bon à pluſieurs autres

ndispoſitions de ce ſexe. Les vapeurs de mere qui ſont cauées par un mouvement irregulier des eſprits qu'excitent es matieres heterogenées & corrompuës dans le bas ventre, ou dans la maſſe du ſang, ſont calmées par ſon ſel volatil, qui adoucit les pointes de ces matieres acres.

Un Medecin celebre de Saintonge a écrit à un de mes amis, qu'il ſçait par une experience inconteſtable que le Café pris bien chaud eſt d'un grand ſecours pour les femmes qui dans le tems de leurs ordinaires ſouffrent des tranchées douloureuſes, parce qu'il rend le ſang moins acre & plus fluide. Il ajoûte qu'on en peut donner ſans danger aux femmes au moment qu'el- Monſieur de la Cloſure.

les viennent d'accoucher pour reſtablir leurs forces diſſipées ; que cela fait parfaitement bien, & qu'on peut leur en faire prendre deux taſſes tous les jours tant qu'elles ſont en couches.

Voilà bien des remarques conſiderables, par leſquelles on doit juger de l'excellence du Café : ce n'eſt pourtant pas là que ſe terminent ſes bonnes qualitez. Il eſt ſouverain pour tenir les reins ouverts, pour donner paſſage à la ſeroſité. Par ſon ſel volatil il r'anime & entretient la chaleur naturelle, il débouche puiſſamment tous les endroits par où il paſſe, il exalte & adoucit les levains des entrailles, & en perfectionne les fermentations dont il change le caractere,

ors qu'elles dégenerent ; & par ce moyen il rameine à un haut point de perfection toute l'œconomie naturelle. C'eſt ſans doute ſon frequent uſage qui garentit les Turcs de l'hydropiſie, & qui fait que cette maladie eſt tres-peu connuë en Levant. Les Anglois avoüent, par un écrit qu'on imprima à Londres il y a dix ou douze ans, qu'elle eſt devenuë beaucoup plus rare parmy eux, auſſi bien que la goute, depuis qu'ils ſe ſervent ſouvent du Café ; & je ne doute pas que ſi nos Biberons vouloient ſe partager entre luy & le vin, ils ne fuſſent beaucoup moins ſujets à devenir hydropiques.

Mollenbroc Medecin Alemand aſſure dans ſon Trai-

té de la goute vague ſcorbutique, que les Danois, les Suedois & les Holandois, éprouvent tous les jours l'utilité du Café dans les maladies hypocondriaques & ſcorbutiques. On n'en doit pas être ſurpris, puis que ces maladies viennent des humeurs tartareuſes, acides & corroſives, qui ont beſoin d'être adoucies par des remedes tels que le Café. Auſſi les autres plantes & drogues qu'ils employent pour le Scorbut abondent extrêmement en ſels volatils, comme entre autres le Cochlearia & le Creſſon d'eau.

Ce qui a encore acquis de la reputation au Café, eſt la faculté qu'il a de preſerver de la gravelle & de la goute, qui

ſont deux couſines germaines. Soit que la matiere de l'une, & de l'autre ſoit fournie par l'eſtomac, ſoit qu'elle vienne de la maſſe du ſang, ce breuvage qui corrige la coction vitieuſe de l'eſtomac & qui purifie le ſang, ne ſçauroit qu'être propre à prevenir les accés de ces deux grandes maladies. Voicy ce qu'un particulier de Geneve *en écrivit à un Medecin de cette ville * il y a plus de vingt ans, c'eſt à dire lors que le Café commençoit d'être en uſage dans ce Royaume : un Gentilhomme, dit-t'il, de mes voiſins nommé Mr Deverace, qui a été attaqué de la goute dez l'âge de vingt cinq ans juſques à celuy de ſoixante dont il eſt à preſent âgé, à peu prés

* un goutteux qui demandoit avis pour ſon mal.

*Feu Monſieur Gras, hõme d'une ſinguliere erudition.

de mon temperament, gros & replet, uſe depuis environ quatre ans, d'une petite graine noire qui vient des Indes nommée Café, par le moyen de laquelle il s'eſt garenty des attaques de ce mal depuis ce tems-là, quoy qu'il eût déja les mains & les pieds noüés. Il dit que cette decoction purge les ſeroſités & les humeurs ſuperfluës. Il avoit comme moy un gros ventre qui s'eſt entierement abaiſsé. Il m'a fort conſeillé d'en uſer, mais je ne l'ay pas voulu faire, ſans avoir vôtre bon avis.

Cét exemple des qualitez favorables du Café pour la goute, eſt remarquable : en voicy un autre qui ne l'eſt pas moins, que j'ay en main depuis l'année 1678.

Un Reverend Pere Augustin déchaussé de la ville de Marseille, nommé le Pere Alexandre d'Albertas âgé de soixante cinq ans, travaillé de la goute dez l'âge de quarante, ayant par hazard usé du Café le matin à jeun durant quelques jours consecutifs, dans sa soixante deuziéme année, s'en trouva extrêmement soulagé; ce qui l'obligea de continuër à s'en servir, & il luy a si bien reussi, à ce qu'il m'a dit luy-même, que durant les deux années precedentes, il n'a eû aucune ateinte de son mal. Il est vray que dans cette troisiéme année il en a soufert quelques attaques, mais beaucoup moins rudes que celles qu'il avoit euës avant que de se servir de cette dé-

coction, encore les impute-t'il à ce qu'au commencement du Printems il negligea de se purger comme il avoit accoutumé. Il n'en prend qu'une tasse tous les matins, & il assure que dans le même moment qu'il la boit il ressent de la diminution dans son mal, soit que cela vienne d'un effet de la force de son imagination, ou de celle de la vertu de son breuvage.

Un Religieux du moins sexagenaire, qui est en cette ville, aprés avoir été tourmenté long-tems de cette même maladie, en a été si bien gueri par le seul usage du Café, qu'il y a sept ans à ce que je sçay de sa propre bouche, qu'il n'en a ressenty aucune douleur. Ie me serois fait un

grand plaisir d'apprendre son nom & son Ordre au Public ; mais son scrupule, dont sans doute l'humilité est l'unique motif, n'a pas voulu m'accorder la liberté de l'un ny de l'autre. Ce Pere cuit son Café d'une maniere singuliere : car il le fait boüillir durant une demy heure.

Ie rapporteroïs d'autres preuves de cette qualité du Café, mais je m'assure que ce que j'en ay dit suffit pour en établir la verité, qui me paroit encore fortement apuyée par ce que nous raportent ceux qui ont demeuré long-tems en Levant, de la rareté de la goûte en ce pays-là, de la gravelle & de la pierre : ce qui ne peut être que par l'effet de l'usage frequent de cet-

Memoire de Monsieur Spon, Medecin de Lyon.

te boiſſon auſſi propre pour ces maladies, que le vin leur eſt contraire.

Dans la deduction des vertus du Café, nos Auteurs ont oublié, qu'il eſt fort bon contre le cours de ventre, & contre le flux de ſang. *Monſieur le Chevalier Chardin*, qui doit à ſa ſeule vertu cette qualité, m'a fait l'honneur de m'aſſurer par une de ſes Lettres, qu'il s'en eſt tres-utilement ſervy en Levant pour ſe guerir d'une violente diarrhée. Il en prenoit trois ou quatre taſſes par jour le plus chaudement qu'il le pouvoit ſouffrir : ceux qui connoiſſent cét illuſtre voyageur, ſçavent que ſa ſincerité doit purger de tout ſoupçon de déguiſement les choſes qu'il avance.

CHAPITRE XI.

De l'usage du Café pour les maladies de la poitrine, du lait Caseté, & de l'effet favorable du Café pour la gueriſon des fiévres.

TOute la maſſe du ſang paſſant dans les poûmons, par le moyen de la circulation, il eſt impoſſible que le ſang étant impur le poûmon ne s'en reſſente : c'eſt pourquoy ſi le ſang eſt chargé de glaires, ou de trop de ſeroſitez, il doit faire de l'embarras dans la poitrine, & cauſer la toux, la courte halaine & l'oppreſſion. Ainſi il eſt tres certain que dans ces rencontres, le Café eſt d'un grand ſecours. * Un Medecin de cet- Mr Spon.

te ville m'assure qu'il l'a ordonné tres souvent avec succez à des personnes qui crachoient beaucoup, & à des Asmatiques. * Un Professeur de Montpellier m'écrit aussi qu'il en a veu une experience singuliere sur un homme de consideration de sa ville, Conseiller à la Cour des Aydes. Ce malade se trouvoit obligé de cracher incessamment, & étoit quelquesfois reduit aux abois par la viscosité des matieres salivales. Il a été delivré de cette indisposition par l'usage du Café : par ce moyen il s'est procuré un bon chyle, qui n'a embarrassé son sang de rien de viscide, ny de gluant, en comparaison de ce qui luy arrivoit. Il en prend le matin, ou d'abord

Mr Rideu.

aprés qu'il a dîné.

Memoire d'un P. Iesuite.

On a veu plusieurs predicateurs se servir utilement du Café pour se fortifier la voix, & une personne digne de foy, m'a assuré qu'il avoit connu familiérement en Italie un grand Predicateur, qui ne montoit point en Chaire qu'il n'en eût pris une tasse, parce que l'experience luy avoit apris que cette boisson dilatoit la poitrine, rendoit la voix plus claire, fortifioit les reins & la tête, & rabatoit les fumées de l'estomac.

Le R. P. Nicolas Capucin, qui passe universellement dans son Ordre pour un homme d'une vertu à se distinguer, & reconnu dans la pluspart des Chaires les plus considerables du Royaume pour un Predicateur

d'une erudition & d'une éloquence singulieres, a avoüé à plusieurs de ses amis, que bien des fois il luy étoit arrivé de se jetter dans le dernier épuisement par des sermons que la circonstance du tems ou celle des sujets, avoit rendu plus longs que les regles de l'Art & l'usage accoutumé ne le permettent : mais qu'en ces occasions un couple de tasses de Café prises le plus chaudement qu'il se peut, reparoient si bien ses esprits, & luy redonnoient si promptement ses premieres forces, qu'il se trouvoit en état de prêcher de nouveau sur le champ, avec la même vigueur & le même degagement que s'il n'avoit point parlé de tout le jour.

Un autre Religieux du même Ordre, qui ne le cede, ny en merite, ny en ſcience, ny en aucune autre partie à celuy que je viens de nommer, m'a dit qu'ayant un jour à prêcher dans une ville, & dans un Auditoire fort conſiderable, il luy arriva inopinement un accident qui le mit hors de tout moyen de rendre l'action qu'il avoit preparée, dont il perdit tout à coup juſques aux moindres idées. La cloche l'avertit dans ce fâcheux contretems, que le moment qu'il falloit monter en Chaire aprochoit, ce qui le jetta dans le dernier étonnement. Dans cette extremité, il ſe reduiſit pour derniere reſource à l'employ du Café : il en prit une taſſe, qui luy

procura la facilité de satisfaire à son engagement, avec cette particularité considerable, qu'à mesure qu'il avaloit une gorgée de sa boisson, il s'appercevoit sensiblement que les vapeurs qui occupoient son cerveau s'en retiroient, & faisoient place aux pensées qui sembloient en être entierement sorties.

Il est constant que pour les maladies de la poitrine, il n'est rien de pareil au lait Cafeté, ou Café au lait, dont je vais maintenant parler. Le premier qui l'a mis en usage à ce que l'on croit, est un Medecin Allemand nommé *Neuhofius*. Il en parle dans l'Ambassade des Holandois à la Chine qu'il a écrite. Il le faisoit cuire, & l'apelloit son

boüillon de fêves, parce que le Café en eſt une eſpece, comme je l'ay déja remarqué. Peut être s'en étoit-il avisé à l'imitation des Chinois, qui donnent le Thé avec le lait aux Phtiſiques, & qui en prennent auſſi par regal.

Un celebre Medecin de Grenoble, a employé depuis quelques années le Café au lait & en a fait de fort belles Cures. Ce qu'il a eû la bonté de m'en écrire, eſt de trop grande conſequence pour le taire, le voicy mot à mot. Mr Monin

Pour répondre à ce que « vous ſouhaitez de ſçavoir « au ſujet du lait Cafeté, je « vous diray qu'il y a cinq ou « ſix années que j'en fais uſer « dans toutes les maladies, ou « nous avons accoutumé d'or- «

„donner le lait. Ie n'en ay ja-
„mais veu aucun mauvais ef-
„fet, & ce qui eſt merveil-
„leux, c'eſt qu'il ne ſe caille
„point dans l'eſtomac, qu'il
„n'oppile point les entrailles,
„& qu'il ne donne pas à la
„tête, ne laiſſant pas nonob-
„ſtant le mélange du Café,
„d'adoucir l'acrimonie des hu-
„meurs, d'en calmer les fer-
„mentations, d'arrêter la Toux,
„de nourrir & d'engraiſſer
„les malades : les raiſons vous
„en ſont tres connuës. Ie pour-
„rois vous citer quantité d'ex-
„periences que j'en ay faites.
„I'en fis l'eſſay il y a ſix
„années ſur moy même. I'é-
„tois naturellement ſujet à la
„migraine, & ayant les en-
„trailles chaudes, je n'avois
„jamais pû ſupporter aucun
lait.

lait. I'en pris durant six se-«
maines, le plus heureuse-«
ment du monde, ce que«
j'ay reïteré depuis plusieurs«
fois, & encore le dernier«
mois de Novembre, avec«
tout le succés que j'aurois«
pû souhaiter. I'en ay aussi«
fait prendre plusieurs fois à«
ma femme qui fut à l'extre-«
mité d'une vraye Phtisie il«
y a seize ans, & qui a été«
aux abois le mois d'Août«
dernier d'une * Pleuroperip-« Inflammation de Poûmons.
neumonie. Cette violente ma-«
ladie ayant été calmée par«
les remedes ordinaires dans«
huit jours, il luy resta une«
toux importune, une cha-«
leur aux poûmons, qu'elle«
a naturellement delicats, &«
un poulx fort frequent, avec«
une grande secheresse uni-«

„verſelle, ce qui me fit
„apprehender qu'elle ne re-
„tombât dans la Phtiſie, &
„m'obligea de la preparer par
„les doux purgatifs, & deſo-
„pilatifs (ayant les viſceres
„nourriciers, & ſur tout la
„rate fort obſtrués) à l'uſage
„du lait d'Aneſſe, lequel étoit
„bien conditionné, & qu'el-
„le a pris tres methodique-
„ment durant un mois, mais
„ſans aucun ſuccez, ſon poulx
„étant toûjours de même, ſa
„toux plus importune, ſes
„crachats encores plus abon-
„dans, jaunes, & quelquefois
„verdâtres, ſe plaignant de
„chaleurs & de quelques
„opreſſions de poitrine, no-
„nobſtant l'exact regime de
„vivre & les doux purgatifs
„reïterez toutes les ſemaines.

Voyant que l'uſage de ce« ait luy étoit inutile, je luy« is commencer celuy de va-« he Cafeté, dont elle a pris« ne chopine tous les jours« durant ſix ſemaines, la pur-« geotant de dix en dix, ou de« douze en douze jours : l'u-« ſage de ce lait luy a été ſi« favorable, que tous les ſymp-« tomes que je vous ay cy de-« vant marquez ceſſerent dans« a premiere huitaine ; elle re-« prit un appetit extraordinai-« re, & de l'embonpoint plus« qu'elle n'en a eu de ſa vie ;« en ſorte que la femme d'un« de mes Collegues, qui ne« l'avoit pas veuë depuis un« mois, luy diſoit hier, qu'en« entrant dans ſa chambre, el-« le avoit crû qu'elle avoit une« fluxion ſur les dents, qui«

„luy avoit fait enfler les
„joües.
„ Pour preparer le Café, je
„fais mettre une bonne écuel-
„lée de lait dans un poilon;
„lors qu'il commence à s'éle-
„ver, j'y fais mêler une cuil-
„lier de Café, que je fais
„bien démêler afin qu'il ne se
„mette pas en grumeaux : je
„ne le fais que fort peu boüil-
„lir ; ayant retiré le poilon
„du feu, la poudre tombe au
„fond en peu de tems. Ie le
„fais enſuite verſer dans une
„écuelle de fayence, aprés y
„avoir fait mettre une cuil-
„lier de Caſſonnade. Il faut
„le humer gorgée à gorgée,
„le plus chaudement qu'on
„peut : il ne faut rien pren-
„dre de quatre heures, aprés
„quoy on peut dîner. La do-

se que je mets du Café dans« le poilon, est de trois drag-« mes : mais il faut se donner« garde, Monsieur, qu'il ne« soit pas trop brûlé, car il« donneroit un fort méchant« goût au lait.

Le même Medecin m'a encore fait l'honneur de m'écrire ce qui suit.

Il y a en cette ville un« homme de la premiere quali-« té, qui depuis quatre ou cinq« années, prend au Printems &« en Automne, du lait Cafeté,« ce qui luy donne de la for-« ce & de la vigueur durant« toute l'année, pour resister« aux continuelles fatigues que« les exercices de sa pieté ex-« traordinaire luy causent dans« les Hôpitaux & ailleurs.«

„Ce qui eſt de plus ſurpre-
„nant, c'eſt que cét uſage
„du lait Cafeté, empêche
„le retour frequent des
„douleurs cruelles d'eſtomac
„que les acidités luy cau-
„ſoient.

Aprés avoir vû l'analyſe du Café, on ne ſera pas en peine de rendre raiſon de ce qu'il empêche la coagulation du lait, car puis qu'il abonde en ſel volatil, il ne peut manquer de rompre la pointe des acides, qui ſeroient capables de faire cailler le lait. Il n'y a que les acides qui font cela : le ſel armoniac empêche bien la coagulation étant mêlé avec le lait & le ſucre que l'on y ajoûte, quoy qu'il ne le face que foiblement, & que ſouvent il ne ſuffiſe pas. C'eſt

par la même raison, qu'un Medecin fameux * fait prendre le lait avec l'eau de chaux pour l'empêcher de se cailler, & pour guerir les dissenteries & les maladies de la poitrine, ce que le lait ne feroit pas tout seul, sans ce correctif, ou un semblable, tel que nôtre Café. Ie dois seulement ajoûter au Memoire de l'habile Medecin de qui je tiens tout ce que je viens de dire du lait Cafeté, qu'on peut encore le prendre sans faire boüillir le Café dans le lait, ce qui est bon quelques fois de ne pas faire, pour ne pas rendre le lait trop épais. Au lieu de cela, si le Medecin le juge à propos pour le malade, on fera boüillir le Café dans l'eau à l'ordinaire, & on en

Mr de la Closure.

meſlera une bonne taſſe avec une écuellée de lait, ou bien on le prendra devant le lait ou aprés ; car pourveu qu'ils ſe mêlent dans l'eſtomac, il importe peu de quelle façon on le prenne. Ie ſçay des perſonnes qui l'ont eſſayé de toutes ces manieres, & s'en ſont bien trouvées. Chacun choiſira ce qui ſera mieux de ſon goût. En apparence ce mêlange ne peut être que fort déſagreable : il ne l'eſt pourtant pas, ſur tout quand le Café a boüilly dans le lait, & qu'il eſt un peu épaiſſi ; car alors il aproche du goût du Chocolate, que preſque tout le monde trouve bon. On peut employer cette methode, en uſant du lait d'aneſſe de même qu'en prenant de celuy de vache.

Ie ne doute point même que le Thé ne s'acorde fort bien avec le lait, puis qu'il eſt amer comme le Café & qu'il aproche fort de ſes qualitez. Les amers, quoy que purgatifs, comme la Rhubarbe, s'uniſſent tres-utilement avec le lait & ne le corrompent pas.

Il n'y a que peu de jours qu'un Medecin de Lauſane a écrit à un de ſes amis de cette ville, qu'on ſe ſert en ce païs là du lait Caſeté pour les gouteux, & qu'ils en ſont ſoulagez. Mr Dapples.

Pour ce qui eſt du Café avec l'eau, *Monſieur Monin* que j'ay déja cité, m'aſſure par une ſeconde lettre, qu'il en a fait prendre à pluſieurs febricitans toûjours avec ſuccez. Il l'ordonne quelquefois dans

l'eau de Pimpinelle, à la fin des accez des fiévres intermittentes, ou à la fin des redoublemens des fiévres continuës, pour dissiper les vapeurs portées au cerveau durant les accez, qui causent tres-souvent des douleurs de tête importunes & pour vuider par les urines, la serosité salée & acre, qui pourroit rester dans la lymphe, dans les artéres, ou dans les veines sans le secours du Café. Il remarque même que durant la chaleur de l'accez, une tasse de Café desaltere beaucoup mieux les malades que la ptisane quoy que bûë copieusement; & il dit qu'un de ses malades d'un temperament sec & d'une constitution delicate, qui avoit eû huit accez de fiévre tierce,

l'avoit assuré que l'alteration insuportable qu'ils luy causoient, étoit beaucoup moindre durant les accez, au commencement desquels il luy avoit fait prendre du Café, qui luy rendoit la chaleur de l'accez beaucoup moindre qu'aux autres qu'il n'en avoit point beu. Il ajoûte encore qu'il en a donné souvent tres-utilement au commencement du froid des fiévres quartes, mais le plus chaudement qu'on le peut boire, & qu'il s'est aperçu que cette boisson ainsi prise, non seulement adoucit les douleurs violentes que l'on souffre pendant le froid de l'accez, mais que mêmes il en a guery entierement, entr'autres Madame de Beauvais Mornais, femme d'un Treso-

rier de Grenoble, quoy qu'elle eût la rate fort groſſe & dure, n'ayant voulu pour tout remede, que prendre du Café au commencement du froid de ſes accez: ſa gueriſon fut parfaite ſans aucun retour & ſans aucune incommodité, il y a cinq ou ſix années, & depuis elle a joüi d'une tres-bonne ſanté.

Il n'y a pas long-tems qu'un de mes amis qui avoit eû quelques accez de fiévres tierces provenans d'indigeſtion d'eſtomac, fut guery par deux ou trois priſes de Café : & *Monſieur de la Cloſure*, que j'ay déja nommé a écrit à *Monſieur Spon*, que Madame de Lauſun âgée de quatre vingt & deux ans, guerie depuis peu d'une fiévre triple quarte par le Quin-

quina : usant ensuite du Café en est comme rajeunie, & marche sans bâton, ce qu'elle ne faisoit pas il y avoit plusieurs années.

Voicy un autre exemple assez remarquable du succez du Café pour la gueriſon des fiévres. On m'en a envoyé le memoire dans le tems que j'écris cecy. *Monsieur de la Garde*, habile Medecin de Nîmes, aprés avoir senty durant quinze jours un grand dégoût, une insuportable pesanteur à l'estomac d'abord qu'il avoit mangé, & des raports extrêmement aigres, tomba enfin dans une fiévre intermittente double tierce, dont les accez duroient quatorze à quinze heures. Il en essuya quatre avec beaucoup de fatigue ; &

bien loin que les purgatifs luy procuraſſent aucun ſoulagement, il s'en trouva plus mal toutes les fois qu'il en prit, ce qui l'obligea à negliger la purgation & même la ſaignée qu'il ne crut pas neceſſaire dans l'épuiſement où il étoit. Il s'apliqua uniquement à reparer les deſordres de ſon eſtomac ; il crut que le Café étoit fort propre à corriger les cruditez acides qu'il ſentoit & qu'il ne douta pas qui ne fuſſent la veritable cauſe de ſon indiſpoſition. Il en prit deux ou trois grandes taſſes par jour dans le tems de l'intermiſſion : la ſuite luy fit connoître qu'il ne s'étoit pas trompé : car dez le premier jour qu'il en uſa, l'accez qu'il devoit avoir diſparut. Il con-

tinua d'en boire de même trois jours de suite, avec quoy sans autre secours de la Medecine, il recouvra sa premiere santé.

CHAPITRE XII.

De l'utilité du Café pour les maladies de la tête & s'il tient les personnes éveillées.

DEs deux parties dont on convient que le Café est composé, l'une grossiere & terrestre, l'autre subtile & spiritueuse : cette derniere qu'on peut apeller nitrosulphurée, comme participante du Salpêtre & du Soufre, a beaucoup de conformité avec les esprits animaux, qui en sont reparez en peu de tems. Cela veut dire, pour m'ex-

Sentiment de Mr de la Closure.

pliquer plus clairement, que cette substance subtile & volatile, a ses petites parties à peu prés de même grosseur, de même configuration & de même mouvement que l'esprit de vie a les siennes. Le vin a aussi beaucoup de ces parties, mais elles ne sont pas si pures, ny ne s'acordent pas si bien à celles qui composent l'esprit animal : car le vin a beaucoup de parties heterogenées, qui sont facilement enlevées avec son esprit, & qui par ce mélange troublent facilement les fonctions de la tête, quand elles y sont montées : au lieu que le Café a ses petites parties plus pures, plus uniformes & moins dissipables. Ce qui le rend propre à rendre la tête plus fer-

me : & ſans contredit un des plus ſenſibles & des plus promts effets qu'il face, c'eſt de calmer promptement les maux de tête, ce qui arrive, ſi je ne me trompe, en rabatant les vapeurs de l'eſtomac qui en ſont ſouvent la cauſe, & en empêchant qu'il ne s'en engendre de nouvelles. Il y en a même qui en ſont ſoulagez, en recevant la vapeur du Café, lors qu'il boût dans le coquemard, ce que produit ſans doute ſa partie volatile.

Ie viens de dire qu'un des plus promts & des plus ſenſibles effets du Café, étoit de ſoulager les perſonnes acablées de maux de tête. Ie l'ay pû dire non pas ſur le raport d'autruy, mais par ma pro-

pre experience. Iamais homme ne fut tourmenté d'une migraine plus douloureuſe, plus longue, ny plus frequente, qu'étoit celle qui m'a perſecuté durant un grand nombre d'années. Il n'eſt rien que je n'euſſe tenté pour me ſoûtraire aux rigueurs de ſes attaques, elles étoient preſque ordinaires. Les ſaignées, les lavemens, les Medecines, les abſtinences & les bains, avoient été mis inutilement en uſage. Ie leur ſubſtituay celuy du Café, qui, graces en ſoient renduës à Dieu, en tres-peu de tems, me mit à couvert de la continuation des viſites importunes de cette cruelle ennemie. Elle a ſi bien oublié le chemin de chés moy depuis que je me ſers de cette boiſ-

son, qu'il se passe des années entieres sans que nous ayons rien à demêler ensemble. Ie dois au seul Café, secondé de la benediction de Dieu, cét avantage, qui en vuidant ma tête des insuportables douleurs qui la tourmentoient, a si fort remply mon cœur des sentimens d'une juste reconnoissance envers mon liberateur, qu'il me seroit assés dificile de n'en pas faire l'Eloge, si ce que j'ay dit de ses admirables & extraordinaires qualitez ne l'avoient déja fait. Ie ne suis pas le seul qui luy soit redevable d'une pareille delivrance; peu de personnes l'ont employé en semblables occasions, sans en obtenir le même secours; & principalement ceux de qui

les maux de tête venoient par ſympathie de l'eſtomac, ou des entrailles. Il n'en eſt pas ainſi lors que cette douleur procede d'une trop grande ſenſibilité des membranes du cerveau, de leur inflammation, du preſſement d'un ſang impetueux, d'une cauſe maligne, ou de quelque autre qui ait ſon ſiege dans ces parties-là. Ie remplirois un Volume plus gros que ne ſera celuy-cy, ſi je voulois raporter tout ce que je ſçay des gueriſons qu'il a operées de cette ſorte d'indiſpoſition. Les deux exemples ſuivans que j'ay choiſis dans un nombre conſiderable que j'en pourrois produire, ſerviront à perſuader les plus opiniâtres, de ſes qualitez favorables & immanqua-

bles pour cela ; & s'ils ne le font, tout ce que j'en pourrois dire ne les en convaincroit pas.

Ie tiens cette Hiſtoire de *Monſieur Dehenault*. Ie ne ſçaurois mieux entrer dans la preuve des vertus du Café pour les maux de tête que par l'experience qu'en a fait *Madame de Briére*, ſœur de *Monſieur l'Oiſeau*, femme auſſi connuë dans Paris par ſon merite, que par ſa beauté. Il y avoit long-tems qu'elle étoit tourmentée d'un mal de tête ſi violent, qu'il forçoit ſa patience & luy arrachoit à toute heure des cris qui faiſoient pitié. Elle avoit été pendant pluſieurs mois en proye à tous les Medecins & à tous les Charlatans. La

douleur, l'insomnie & les remedes, l'avoient jetté dans une maigreur & dans une foiblesse extraordinaire : il étoit dangereux de faire de nouvelles tentatives pour sa guerison, & il sembloit qu'il n'y avoit plus qu'à la laisser mourir en repos. Cependant les Medecins qui la traitoient ne pouvant se resoudre à luy faire quartier dans cette extremité, eurent la hardiesse de luy ordonner le trépan, & la livrerent par un coup de desespoir entre les mains des Chirurgiens. L'excez de ses souffrances la fit resoudre à cette terrible operation. L'appareil étoit déja preparé & la malade munie de ses Sacremens, étoit prête à ce dernier supplice, quand un

Archidiacre de ſes amis, entra dans ſa chambre : hé Madame, luy dit-il, (aprés avoir appris ce qu'on alloit faire) ne voyez vous pas que vous êtes entre des mains dangereuſes : & puis adreſſant la parole aux Chirurgiens : & vous, continua-t'il, ne voyez vous pas qu'elle va mourir entre vos mains ? Sortez ignorans & barbares que vous êtes : je vous empêcheray bien de la ſacrifier à vôtre avarice, & me charge de ſa gueriſon. Un des Chirurgiens répondit ingenuëment, que l'operation luy paroiſſoit trop hazardeuſe & l'ordonnance trop hardie ; mais qu'ils étoient faits pour executer quand Meſſieurs les Medecins avoient ordonné : il ajoûta qu'il n'étoit pas

fâché qu'on l'empêchât de travailler, & il se retira sans s'opiniatrer d'avantage, les autres le suivirent ; & aprés leur départ Monsieur l'Archidiacre s'aprocha de la malade & luy dit : Madame, je pretens vous guerir par le plus innocent des remedes. Prenez tous les jours quelques tasses de Café, vous serez soulagée en tres-peu de tems, & en moins d'un mois vous serez parfaitement guerie. Ie vais vous en accommoder tout à l'heure & vous apprendre à le preparer. Il en envoya querir chés luy, il le fit boüillir en presence de la Dame, il luy en donna deux prises, & il n'eut pas continué trois jours, que la malade sentit diminuer sa douleur & retrouva le

le ſommeil qu'elle avoit perdu depuis pluſieurs mois : l'apetit luy revint auſſi , enfin elle fut entierement délivrée de ſon mal , en moins de trois ſemaines : elle eſt encores dans une pleine ſanté , & on peut ſçavoir d'elle la verité de cette Hiſtoire. Celle qui ſuit n'eſt pas moins ſurprenante, quoy qu'elle ſoit auſſi ſincere. Les Lecteurs la verront aſſurément avec plaiſir , & y découvriront , avec la force des vertus du Café, celles de l'imagination.

Une Dame de Paris , de la premiere qualité, dont je tais le nom par reſpect , perſecutée d'une migraine ſi douloureuſe & ſi frequente , qu'à peine le relâche de l'accez qui la tourmentoit , luy

donnoit le tems de recouvrer de nouvelles forces, pour reſiſter à la violence de celuy qui luy ſuccedoit, employa pour ſon ſoulagement tout ce que la Cour & la ville avoient de Medecins qui ſe diſtinguoient. Dieu ſçait s'ils mirent en uſage pour le ſuccez de leur cure, tout ce qu'ils avoient peu découvrir de plus ſpecifique dans leur ſcience. Ils n'eurent rien à ſe reprocher les uns aux autres, leurs ſoins ayant eu cela de commun qu'ils furent entierement inutiles à la malade, ſi fort rebutée du nombre & de la diverſité des remedes dont ils l'avoient accablée, qu'elle prit une ferme reſolution de ne plus chercher de ſoulagement dans ſon mal, que dans ſa

patience à le ſouffrir. Elle étoit dans ce deſſein, lors qu'une perſonne de ſa connoiſſance, qui s'étoit parfaitement bien trouvée de l'uſage du Café en pareille indiſpoſition que la ſienne, le luy conſeilla. Elle s'en ſervit, & s'en ſervit avec tant de bonheur que ſa ſanté fut entierement rétablie en peu de jours, ſes ſouffrances finiſſant avec ſa maladie. Cét effet ſi prompt, ſi favorable & ſi ineſperé, luy perſuada qu'il y avoit quelque qualité miraculeuſe atachée à ce remede : & celà d'autant mieux que depuis qu'elle en uſoit, elle reconnoiſſoit ſenſiblement que ſon eſprit agiſſoit avec plus de liberté, plus de gayeté & plus de force qu'aupa-

ravant, & que par conſequent il avoit participé, auſſi bien que ſon corps, aux avantageuſes prérogatives de cette graine; ce qui luy fit croire ſans peine, qu'elle n'étoit pas moins propre aux chagrins de l'un qu'aux douleurs de l'autre. Elle le crut ſi bien, qu'étant pleine de ſon opinion, ſon Café luy devint auſſi neceſſaire dans ſes afflictions, que pour ſes maux de tête, parce qu'elle le trouvoit également favorable pour tous les deux. Il eſt aſsés ſurprenant qu'une femme qui étoit connuë pour avoir infiniment de l'eſprit, eut pû tomber dans un ſentiment de cette nature; mais que ne peut la prevention, ſur tout lors qu'elle eſt appuyée ſur des

principes qui flatent nos foibleſſes. Ce qui me reſte à dire de cette Dame ſur ce ſujet, convaincra mes Lecteurs de cette verité. Elle étoit veuve, un fils unique faiſoit toute ſa famille : ce fils avoit beaucoup de vertu, & meritoit par ſa conduite, l'extrême tendreſſe que ſa mere avoit pour luy. Son âge étoit de dix-huit à dix-neuf ans. Quelques-uns de ſes amis, auſſi jeunes que luy & de même qualité, firent deſſein d'aller en Candie qui étoit alors aſſiegée par les troupes Othomanes : il le ſçut & voulut être de la partie. Il s'embarqua avec eux pour ce voyage ; mais à peine fut-il arrivé qu'il fut tué : la nouvelle de ſa mort arriva à

Paris, ſes parens la ſçurent, aucun d'eux ne ſe voulut charger de la donner à Madame ſa mere. Son Confeſſeur fut prié de le faire : il s'en aquita avec toutes les precautions qu'un homme d'eſprit & de jugement doit prendre, en des rencontres d'une auſſi grande delicateſſe ; mais il ne l'eut pas plutôt informée de la malheureuſe perte qui luy étoit arrivée, que les premieres paroles qu'elle pouſſa dans le tranſport de ſa douleur furent : Quoy mon fils eſt mort, ha du Café, du Café. On peut juger par là, que cette mere infortunée qui ne pouvoit être qu'extraordinairement & ſenſiblement penetrée de ſon affliction, ne l'étoit pas moins de l'eſti-

me qu'elle faiſoit du Café, qu'elle portoit, comme on vient de voir, dans un excez extraordinaire.

Les Orientaux ne croyent pas ſeulement, que l'uſage du Café en boiſſon eſt excellent pour le ſoulagement des maux de tête, ils ſont même perſuadés par leur experience, que ſa fumée reçuë par les yeux, eſt extrêmement favorable à ceux qui y ont mal, ou qui ont la vûë foible. Ce qui fait que la pluſpart d'eux, lors qu'on leur preſente le fingean de Café tout boüillant, avant que de commencer d'en boire, le portent ſous les yeux & leur en font recevoir la vapeur l'un aprés l'autre : ils trouvent que leur vûë en eſt éclairée & puri-

fiée. Plusieurs font la même chose pour les maux d'oreilles, où ils portent la tasse pour en recevoir aussi la fumée, dont il sont soulagez.

Ie dois maintenant pour répondre à ce que le titre de ce Chapitre a promis, donner les raisons de l'effet que presque tout le monde remarque au Café, de tenir eveillées les personnes qui en ont pris, à moins qu'une longue habitude & un temperament fort humide n'en empêchent l'action.

Lettre de Mr Rideu, Professeur en Medecine à Monpellier.

Villis fameux Medecin d'Angleterre, dans le dernier de ses Ouvrages, & qui est son posthume, parle du Café comme d'une chose fort en usage à Londres, & sur laquelle il croit avoir fait les

obſervations neceſſaires aux Medecins qui voudront l'ordonner : il l'opoſe aux remedes Narcotiques, & ſe croit obligé d'en parler aprés avoir fait un Traité de ceux-cy. Il veut que toute la faculté qu'il a de tenir les gens éveillez, dépende de certaines parties aduſtes, dont il eſt fort chargé, & par ſa nature & par la preparation qu'on luy donne pour le mettre en uſage. Il fait enſuite agir ces ſortes de parties, quand elles ont paſsé dans la maſſe du ſang, ſelon ſa penſée & peut-être même ſelon ſon imagination; de maniere qu'elles vont tenir les pores du cerveau ouverts, & donnent lieu à un paſſage continuel des eſprits dans cette partie qui les fournit de

même aux nerfs des yeux, des oreilles & aux autres organes des fonctions animales. On peut auſſi croire fondé ſur les experiences de Villis même, & de bien d'autres Medecins, que le Café deſſeche la maſſe du ſang, par la conſomption de ce qu'il a de plus humide & de plus gluant: que la conſomption des eſprits, qui ſe feroit plus lentement & à l'ordinaire, s'y fait par le moyen du Café, plus vîte & plus abondamment; car le degagement de ſes parties ſubtiles ſe fait plus facilement, moins il y a de matiere gluante & graſſe dans le ſang: de même que des liqueurs, qui ſont moins graſſes & viſcides, ou dont les parties ſont moins confonduës, on tire plus faci-

lement ce qu'on appelle leur esprit. En effet, selon Villis le Café dessеche, & on le deffend aux personnes grêles, & d'un temperament chaud & sec ; on l'ordonne au contraire & avec succez aux personnes d'un temperament opposé : il est admirable aux Septentrionaux & aux Asiatiques, qui sont mols & effeminez, ou qui d'ailleurs ne boivent point de vin.

La pluspart des Auteurs qui ont écrit du Café, assurent qu'un de ses plus naturels effets, est d'éveiller & d'empêcher le sommeil. Il est pourtant certain qu'étant donné à plusieurs personnes à l'heure du sommeil, non seulement il les fait dormir, mais mêmes il rend le sommeil turbulent &

Lettre de Monsieur Daples.

plein d'agitation, tranquille & paisible ; ce qui est assés surprenant, qu'une même chose produise deux effets si opposez.

Il y en a qui croyent que le Café ôte veritablement le sommeil contre nature, & qu'ainsi il doit être propre à toutes les maladies, où il y a de l'assoupissement : mais qu'il n'empêche pas le sommeil naturel : car on a veu des gens qui dans des insomnies ont trouvé du soulagement par l'usage du Café : & entr'autres *Monsieur Ferrand* Doyen des Medecins de Limoges, qui ne pouvant dormir dans une maladie qu'il avoit, prenoit tous les soirs une tasse de Café, qui ne manquoit jamais de l'endor-

Memoire de Mr de la Closure.

mir. Neanmoins cét effet n'eſt pas ordinaire, & pluſieurs perſonnes en ſanté, ont peine à s'endormir quand ils en prennent aprés ſouper. Ceux qui veulent veiller ſe trouvent bien d'en prendre, à cauſe que la veille conſomme beaucoup d'eſprits, & que le Café les repare. De plus on peut croire probablement que la chaleur actuelle avec laquelle on prend le Café, & ſon amertume, contribuent à diſſiper les fumées trop épaiſſes du chyle, & que ſes particules diuretiques entrainent par les urines une partie de l'humidité neceſſaire pour procurer le ſommeil.

Cette vertu naturelle du Café à tenir les eſprits éveillés, fait voir que la penſée

de *Pietro del la Vallé* au sujet de ce legume, étoit fort mal fondée. Ce Voyageur si estimé a cru que si on beuvoit le Café avec du vin, comme on fait avec de l'eau, il pourroit bien être le Népenthé d'Homere, qu'il dit qu'Helene avoit eu d'Egypte, d'où le Café vient. Mais voicy deux raisons qui prouvent incontestablement qu'il se trompoit. La premiere, que le Café mêlé avec le vin, seroit un tres-méchant ragoût : & la seconde qu'Homere a presuposé que le Népenthé étoit une herbe narcotique : c'est à dire qui procure le sommeil, au lieu que le Café l'empêche, & l'empêcheroit encore plus s'il étoit armé des pointes du vin.

CHAPITRE XIII.

Des Temperamens & des maladies où le Café n'eſt pas propre.

LEs plus ſouverains remedes, deviennent quelquefois tres-pernicieux, quand ils ne ſont pas employez à propos, ou qu'ils ne s'accordent pas avec les temperamens des perſonnes qui s'en ſervent. Le Café n'a pour cela aucune prerogative; je ne pretens pas l'eriger en remede univerſel : il eſt des cas & des perſonnes auſquelles il n'eſt point propre. Ainſi ſi quelques uns de ceux qui s'en ſerviront, n'en tirent pas les avantages dont je puis les avoir flatez, qu'ils ne

croyent pas qu'il manque des qualitez que je luy ay attribuées; les simples n'agissent pas avec le même succez sur tous ceux qui en usent. La complexion de ceux qui s'en servent, fait tout le bonheur ou le malheur de leur usage. Ce qui est si vray, que je connois des personnes que la Manne reserre, & d'autres que le Senné jette en syncope, quoy que la Medecine fasse de tous les deux un employ ordinaire, & qu'ils soient universellement connus pour être les purgatifs les plus benins, les plus naturels & les plus efficaces, que la nature nous fournisse. Par cette raison s'il y a des personnes qui ne se trouvent pas bien du Café, il ne doivent pour-

tant pas le blâmer, puis que tout le mal qu'il a peu leur causer vient de la seule ignorance, où il ont été de leur temperament, qui devoit les obliger de consulter quelque habile Medecin, qui auroit pu leur donner un conseil salutaire : s'ils ne l'ont pas fait à qui peuvent-ils s'en prendre qu'à eux mémes. Un de de mes amis, * qui a voyagé long-tems en Levant & qui y est encores auprés de *Monsieur de Guilleragues*, n'a jamais peu s'accoutumer au Café, & n'en a jamais pris qu'il ne l'ait fait vomir jusqu'au sang ; cela prouve incontestablement que l'estomac a ses antipathies, aussi-bien que le cœur. * Mr Galand

Pour reconnoître les oca-

sions & les incommodités auſquelles le Café peut être dangereux : il n'y a qu'à conſiderer, celles où j'ay dit qu'il étoit bon, & conclurre que dans des rencontres, où le corps eſt dans un état opposé, il ne peut être que mauvais. Ainſi puis qu'il eſt bon à des temperamens pituiteux, à des eſtomacs foibles qui ont peine à digerer, aux obſtructions, aux humeurs gluantes, il doit être mauvais aux bilieux, aux eſtomacs qui digerent trop vîte & qui ont beaucoup de chaleur, à ceux dont les vaiſſeaux ſont pleins d'un ſang ſubtil & qui circule avec trop de rapidité. Ceux qui ont un crachement de ſang, provenant de quelques extremitez de veines, ou

d'artéres trop ouvertes, ou d'un ſang trop ſubtil & trop acre, ne ſe trouveroient pas bien de ſon uſage.

Il eſt moins propre aux perſonnes maigres, qu'à celles qui ſont replettes : du moins ſi la maigreur vient d'un ſang trop boüillant, qui roulant trop rapidement & étant trop fluide, ne peut pas bien s'arrêter dans les parties, pour leur fournir un bon aliment : car ſi la maigreur vient de ce que l'eſtomac ne fait pas bien ſa fonction, ou qu'il y ait des obſtructions dans les entrailles, qui empêchent la purification du ſang ; le Café au contraire eſt excellent, & les engraiſſera. On voit par là que c'eſt en vain qu'on demande ſi le Café engraiſſe ou

amaigrit. Pour me défaire de ceux qui de but en blanc me font cette queſtion, j'ay accoutumé de leur répondre, qu'il amaigrit ceux qui ſont gras, & qu'il engraiſſe ceux qui ſont maigres: ce qui ſouvent eſt tres-vray, principalement ſelon la maniere de le prendre. Car à jeun il amaigrit plus qu'aprés le repas. Mais ce qu'on peut raiſonnablement demander avant que d'en uſer, eſt ſi l'on croit que ſon uſage fera du bien ou du mal, amaigrira ou engraiſſera celuy qui en demande l'avis: à quoy j'ay déja dit que cela ne ſe peut regler que par le temperament de ceux qui s'en veulent ſervir. Surquoy il eſt bon de remarquer avec les voyageurs, qu'en

Turquie où les Mahometans & les Grecs, vivent dans les es mêmes villes, & dans les nêmes villages, mais avec des oiſſons differentes : les Turcs qui boivent du Café, du Sorbet, du Boza qui eſt un breuvage fait avec le millet, & point de vin, ſont des gens gras, frais, diſpos, vigoureux, le tein bon, l'air posé, beaucoup de ſanté, & n'ont parmy eux que peu de gros ventres. Les Grecs au contraire, qui ſe ſoucient peu du Café, qui boivent du meilleur vin tout pur, & de l'eau de vie en abondance, ſont maigres, ſecs, le tein jaunâtre, bilieux & prompts.

Les perſonnes dont le ſang eſt trop abondant & trop ſubtil, ne doivent pas ſe ſervir

du Café dans les maladies de la poitrine, de peur qu'il ne le volatilisât encore davantage, & ne le fît répandre dans le poûmon. On a veu en cette ville un homme de qualité, qui étoit en cét état, avec une grande difficulté de reſpirer. Il crut être ſoulagé par l'uſage du Café, mais bien loin de là, il luy attira une inflammation de poûmon, qui finit en peu de jours ſon mal avec ſa vie. Il y a auſſi eû des Phtiſiques confirmés, qui ayant voulu ſe hazarder de ſe ſervir du lait Cafeté, en ont avancé leur mort. Ce qui fait voir qu'il eſt de neceſſité de prendre quelque precaution quand on veut uſer du Café par remede, ſoit en s'infor-

ant de ceux qui ont été
ueris par l'uſage qu'ils en
nt fait, des indiſpoſitions
mblables à celles que l'on
nt, ſoit en conſultant quel-
ue habile Medecin.

En un mot, on doit con-
derer que les liqueurs qui
ulent dans nos corps, &
ui font les mouvemens des
ſſorts de nôtre machine,
euvent étre alterées en deux
anieres oposées : ſçavoir lors
'elles ſe trouvent trop épaiſ-
es, ou lors qu'elles ſe trou-
ent trop ſubtilisées. Au pre-
ier cas n'y ſurvenant d'ail-
urs aucun obſtacle, le Café
ra bon : au dernier il ſeroit
auvais, à moins que d'ail-
urs il ne combatît quelque
auvais levain, qui pour-
it être la cauſe de cette ra-

réfaction, par les fermentations qu'il excite.

Ie finirois icy ce que j'avois à dire du Café, n'étoit que je dois satisfaire, à l'engagement où je me suis mis dans le huitiéme Chapitre de ce Traité, d'examiner le sentiment de *Monsieur Simon Pauli*, qui condamne cette fêve, parce, dit-il, que l'usage qu'on en fait, enerve les hommes & les rend inhabiles à la generation : erreur qu'il fonde sur le recit d'une Histoire particuliere d'*Olearius* Secretaire de l'Ambassade que le Duc de Holstein envoya en Moscovie & en Perse, qui dura depuis l'année 1633. jusques en 1639. Ie vais raporter mot à mot cette Histoire, avant que de la combatre.

Olearius

Olearius parlant des Perſes: « dit qu'ils boivent de la *Cahua* « (qui eſt nôtre Café) ou « de l'eau noire qu'ils font « d'une ſorte de fruit qui leur « vient d'Egypte, qu'ils apellent « Myſſer, qui reſſemble pour « la couleur au froment, ayant « le goût du bled de Turquie, « & qui eſt de la groſſeur d'u- « ne fêverole. Ils le font, dit-il, « frire ou plutôt brûler dans « une poile, le reduiſent en « poudre & le font boüillir « dans de l'eau, elle ſent le « brûlé & n'eſt point agreable « à boire. Ils s'en ſervent pour « moderer la chaleur & la ver- « tu d'engendrer : parce qu'ils « n'ayment pas à ſe voir char- « gez de beaucoup d'enfans « ainſi qu'ils avoüent eux- « mêmes, venant ſouvent con- «

„ſulter nôtre Medecin, pour „des remedes de cette na„ture.

„ On dit, pourſuit-t'il, que „l'uſage frequent du *Cahue* „rend les hommes tout à fait „incapables d'engendrer ; & „à ce propos ils racontent „d'un de leurs Roix nommé „*Sultan Mahomet Kaſuin*, qui „regnoit devant le tems de „*Tamerlam*, & qui s'étoit telle„ment accoutumé à ce breu„vage, qu'il en prit une „averſion inconcevable pour ſa „femme : laquelle voyant un „jour un cheval que l'on avoit „jetté à terre pour le châ„trer ; & ayant demandé „pourquoy on le traitoit de „la ſorte : comme on luy dit „en paroles couvertes, que „c'étoit pour luy ôter la ver-

tu generative, & le coura-« ge qu'ont les chevaux en-« tiers : elle répondit que l'on« n'avoit que faire de pren-« dre cette peine, puis que« l'eau noire faisoit le même« effet, & que si on en don-« noit à ce cheval, il devien-« droit bien-tôt aussi froid que« son mary.

Sur ce recit *Monsieur Simon Pauli*, dans son Traité de l'abus du Tabac & du Thé, prend sujet de declamer aussi contre le Café, & luy impute de dissiper les principes de la generation, par l'abondance de ses parties sulphureuses. Ie ne doute pas que d'autres épouvantés de cét effet n'ayent aussi bien que luy de l'horreur pour le Café : mais pour en dire mon

ſentiment avec le reſpect que je dois à ſes Meſſieurs ; j'oze aſſurer qu'ils n'ont jamais bien connu cette graine, & que quand même cette mauvaiſe qualité ſeroit dans l'excez de ſon uſage (ce qui n'eſt point) on ne devroit pourtant pas le renvoyer aux Indes & aux Garamantes comme fait ce Medecin Danois. Qui ne ſçait que les excez du vin produiſent des effets bien plus pernicieux : la paralyſie, l'hydropiſie, l'apoplexie & la mort même ? Cependant juſques à preſent, nous n'avons pas ſçû qu'il y ait eu de Iuge aſſez ſevere pour condamner à l'exil ſon uſage moderé & raiſonnable.

Il eſt vray que le Café abonde fort en ſouffre, mais

dans la torrefaction, on ne pouſſe pas aſſés le feu pour le developer des autres principes : car on a deu voir par l'analyſe, qu'il ne ſortoit qu'aprés l'eſprit, quand on continuë le feu : ainſi ce qui eſt dans le Café de ſulfureux ou de butyreux, reſte enſevely dans ſon marc. D'ailleurs quand on ſupoſeroit qu'on prendroit avec le Café beaucoup de parties ſulfureuſes, il eſt evident que ce ſoufre lié de ſon propre flegme, de ſon marc & de l'eau dans laquelle il eſt delayé, quand on le boit ne peut être que fort proportionné aux eſprits animaux & prolifiques, auſquels il eſt conſtant par l'experience qu'il ne donne pas des mouvemens irreguliers, ny

qu'il ne les diſſipe pas comme fait le vin par ſon ſouffre qui eſt plus agité, plus inflammable & plus facile à ſe ſeparer de ſon phlegme & de l'eau même.

Mais pourquoy apeller à mon ſecours les raiſonnemens de la Medecine pour combatre & pour détruire l'opinion de *Monſieur Simon Pauli* & de ceux qui ſont dans le même ſentiment que luy pour le Café : eſt ce qu'il faut pour cela d'autres raiſons que celles que fournit l'experience ? En quel endroit du monde eſt ce que l'excez de l'uſage du Café eſt plus immoderé qu'en Turquie : & cependant d'où vient que l'on ne s'y eſt jamais aperçu de ce mauvais effet

qu'on luy reproche ; & qu'au contraire les endroits où l'on en boit le plus abondamment comme le Grand Caire, ſont ceux qui ſont les plus peuplez ?

D'ailleurs, d'où vient qu'Olearius eſt le ſeul qui nous ait parlé juſques à preſent d'une particularité ſi conſiderable, & que Figueroa Ambaſſadeur du Roy d'Eſpagne auprés de *Schach Abbas* Roy de Perſe, qui a demeuré des années entieres à Hiſpahan avant qu'Olearius y allât, n'en dit rien du tout ? La choſe n'étoit pas indigne de la curioſité d'un auſſi habile homme qu'il étoit : pourquoy l'auroit-t'il uë, luy qui dans la belle & texacte Relation qu'il a donnée au Public de ſon

Ambaſſade, parle du Café en ces termes, dans la page „ 307. Les Perſes ſe ſervent „du *Cahua*, pour la ſanté & „par delice, & ils le croyent „trés-propre pour l'eſtomac. N'étoit-ce pas là un endroit fort naturel, aprés avoir marqué comme il fait, les vertus favorables de ce breuvage, de parler de cette pernicieuſe qualité qu'Olearius luy impute, & particulierement ſi les Perſans en euſſent été convaincus par une experience auſſi generale que la remarque de cét Auteur l'inſinuë. Peut être que dans le tems que Figueroa fut en Perſe, qui étoit plus de quinze ans avant Olearius, on ne s'y étoit pas encore apperçu de cette faculté du Café. Cela

pourroit bien être, car de pareilles découvertes ont leur tems prefix, auſſi bien que toutes les autres qui arrivent dans le monde. Mais par quel cas fortuit ſeroit-t'il arrivé que *Monſieur Tavernier* ce fameux Voyageur, l'Uliſſe de nôtre Siécle, qui a fait de ſi frequens voyages en Perſe & qui y a ſejourné ſi long-tems après Figueroa & après Olearius, ne ſe ſeroit pas aviſé de nous en dire quelque choſe, luy qui a remarqué avec tant de ſoin juſques aux moindres ſingularitez de tout ce qui luy a paru tant ſoit peu extraordinaire : ſeroit ce qu'alors on s'étoit déſabusé de l'opinion que l'on avoit ſur cela durant le ſejour d'Olearius. Il n'y a nulle

apparence, car les simples n'ont pas des proprietez dans un tems pour les perdre peu aprés.

Si la chose dont il est question n'étoit pas d'une extrême importance, ce que j'ay déja avancé, pour justifier le Café contre l'opinion de *Simon Pauli*, suffiroit pour faire voir qu'elle est mal fondée, mais la consequence considerable du sujet m'oblige d'insister encore plus que je n'ay fait à sa défence. Dans cette vuë j'ajoûte à mes raisons precedentes, que si quelqu'un de nos Européens qui a été en Perse, a deu ne pas ignorer la maligne qualité qu'Olearius, & aprés luy *Simon Pauli*, ont attribué au Café, sans contesta-

tion, c'eſt *Monſieur Bernier*: ſon témoignage pour cela vaudroit celuy de cent autres. Il y a ſejourné aſsés de tems, pour qu'une telle particularité ne luy fut pas échapée, ſur tout ſi elle avoit été auſſi univerſellement connuë, que le Secretaire des Ambaſſadeurs du Duc de Holſtein l'a écrit. Il eſt grand Philoſophe, extremement curieux & tres-bon Medecin, par la juge competant dans une pareille rencontre. Il ſemble même que ſa profeſſion l'engageoit plus qu'un autre, à examiner la ſource de cette malignité du Café : ſuposé qu'il eut apris qu'elle luy étoit naturelle. Cependant il eſt tres-probable qu'il n'en a jamais ouy parler, puis qu'il n'en a point

parlé luy même dans les Relations qu'il a données au Public de ſes longs voyages. Bien loin de là, il m'aſſure par une de ſes lettres, dont on verra la Copie à la fin de ce traité, que le Café n'eſt gueres connu dans la Côte maritime de Perſe & encore moins en Terre Ferme : ce qui prouve à mon avis aſſez clairement qu'Olearius n'a pas examiné avec aſſés d'exactitude ce qu'il nous en a dit.

D'où vient enfin que de tous ceux qui ont parlé de la Perſe, ſoit avant que les Ambaſſadeurs du Duc de Holſtein y fuſſent, ſoit depuis qu'ils en ſont partis, aucun n'a daigné nous dire un ſeul mot d'une circonſtance

auſſi notable qu'eſt celle dont il s'agit. Cela fait voir infailliblement, que cette opinion n'a jamais été ſi commune parmy les Perſans qu'Olearius l'a marqué ; & ſupposé qu'ils devinſſent non ſeulement inſenſibles aux plaiſirs de l'amour, mais même tout à fait impuiſſans, pourquoy n'en imputeroit on pas plutôt l'éfet à leurs grandes debauches & à l'excez avec lequel ils prenent de l'Opium, de l'eau de vie & du vin même, qu'ils ne font pas ſcrupule de boire, comme le font les Turcs, qu'au Café dont l'uſage n'eſt pas fort commun parmy eux. Ne prenons donc pas le change, & n'imputons point au Café une qualité nuiſible qu'il n'a pas, pour luy derober

une partie des éloges que tant d'autrés proprietez advantageuſes que perſonne ne luy conteſte, meritent ſi bien.

Dans la vingt-neuviéme page de ce Traité, j'ay promis de donner au Public une Lettre que le fameux *Monſieur Bernier* a eu la bonté de m'écrire au ſujet du Café. Ie ſatisfaits à ma parole : la voicy. On verra parmy les particularités qu'elle contient, que je ne me ſuis pas trompé, lors que j'ay dit qu'aſſurement cette graine perdoit beaucoup de ſa vertu, en s'évantant dans la longueur du tems qu'il faut pour la tranſporter du Païs d'où elle vient juſques icy : outre qu'ordinairement on ſe ſert de ſi méchante toile pour l'emballer,

qu'il eſt impoſſible que ſe ſechant extraordinairement, la plus grande partie de ſa force ne s'exhale.

LETTRE.

MONSIEVR,

Je vous écris puis que vous le voulez tout ce que j'ay apris du Café ſur les lieux même d'où l'on nous l'aporte où j'ay fait quelque ſejour. Il n'en vient que dans un ſeul petit canton du monde, à ſçavoir dans l'Yeman, ou Arabie Heureuſe. On l'aporte des Montagnes du Païs à Moka, à Louhaïa & autres Ports de mer qui ſont le long de la Côte de la mer Rouge, d'où on le charge ſur de petites

barques pour Gidda ou Zeyden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée dans l'Etat du Cherif de la Meque, qui n'en eſt éloignée que de ſept ou huit lieuës. Les Arabes en tranſportent beaucoup ſur leurs Chameaux à la Meque pour cette eſpece de foire qui s'y tient tous les ans à la Pâque des Mahometans : & c'eſt là que toutes ces grandes & differentes Caravanes qui s'y trouvent alors, s'en chargent à leur retour chacune pour leur païs ; mais la plus grande partie eſt tranſportée de Gidda à Suez, Port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt-deux lieuës, tant ſur deux Galeres, que ſur ſept ou huit groſſes Barques, qui

viennent là exprez d'Egypte tous les ans. Les Caravanes le transportent ensuite de Suez au Caire, d'où il se repand par toute la Turquie & ailleurs jusques à Marseille.

Presentement les Anglois & les Holandois, qui tous les ans viennent des Indes Orientales à Moka dans la mer Rouge, à deux lieuës du détroit de Babel-Mandel, en chargent beaucoup sur leurs Vaisseaux depuis que cette boisson s'est introduite en Europe.

L'on n'en use que tres-peu dans les Indes & dans la Perse ; il ne passe presque pas les Ports de mer, & n'entre que peu ou point dans les terres ; mais il se repand, comme je viens de dire, par toute la Turquie & tous les

Turcs ne manquent pas d'en prendre tous les matins & ſur le ſoir, ou chés eux, ou dans des lieux publics deſtinez pour cela, deux ou trois taſſes, ſans conter ce qu'ils en prennent çà & là le long du jour : car dans toutes les bonnes maiſons l'Ibriq ou Coquemard de cuivre où on le fait cuire eſt ordinairement auprés du feu, & ce ſeroit une grande incivilité dans les viſites de ne pas preſenter le Café.

Pendant un an & demy que je demeuray en Egypte, je ne m'accommodois pas fort de cette boiſſon, mais lors que je fus dans les ports de l'Arabie Heureuſe, à Louhaïa & à Moka où je ſejournay cinq ou ſix ſemaines : je la trouvois excellente, quoy qu'on

ny mist point de Sucre non plus que que dans toute la Turquie, & j'en beuvois tous les jours avec plaisir les cinq ou six tasses. Il est hors de doute qu'il est incomparablement meilleur là qu'ailleurs, parce qu'il y est plus frais. Il est de ce petit fruit comme de nos Amandes & de nos petites fèves, qui à les garder perdent beaucoup de leur bon goût, se sechent & s'évaporent : aussi est ce pour cela que les Turcs le tiennent bien enfermé, & qu'étant pilé, ils le conservent bien serré dans des sacs de cuir.

Je ne sçaurois vous dire si c'est une espece de fève qui se seme tous les ans comme les nôtres, ou le fruit de quelque arbrisseau : je ne

trouve point cela dans mes Memoires ; ce que je puis vous dire de plus assuré, c'est que ce doit être quelque espece de Volvulus, parce qu'il me souvient tres-bien qu'on me dit qu'on le plante proche du Mouzé contre lequel il s'apuye & s'acroche. Or le Mouzé est ce que les Portugais des Indes apellent le Figuier d'Adam, à cause de ses feüilles qui ont quelquefois une demie brasse de long & la moitié autant de large.

Pour ce qui est de ses proprietez, je disois autrefois en Egypte qu'il en étoit du Café comme du Tabac, que ce n'étoit qu'un amusement des Turcs, qui la pluspart du tems ne sçachant que faire, non plus que la pluspart de

nos Marchands qui ſont dans ces Païs là, s'en vont une ou deux fois le jour pour ſe divertir & pour cauſer, s'aſſeoir aux Bazars Publics & aux Cahué Kané, pour fumer une ou deux pipes de Tabac & prendre deux ou trois taſſes de Café qui y eſt à ſi bon marché, que la taſſe n'y coute gueres plus d'un liard; mais aprés y avoir pris goût & m'y être acoutumé, j'ay trouvé : premierement, qu'il nourrit beaucoup : quand au matin dans es voyages, on en prend une bonne taſſe, cela vous ſoûient pour ſept ou huit heures de marche : C'eſt pour cela, qu'il n'y a ny courrier, ny homme de guerre qui n'ait ſon petit ſac de Café & ſa

petite Cafetiere. Secondement, qu'il reveille, rejoüit & fortifie beaucoup : qu'il abat les vapeurs & qu'il eſt generalement bon pour les maux de tête, aſſoupiſſemens & étourdiſſemens, &c. Troiſiémement, qu'il eſt generalement meilleur aux gens froids & flegmatiques comme ſont la pluſpart des Turcs qui mangent peu & qui ne boivent pas d'ordinaire de vin, qu'à ceux qui ſont d'un temperament chaud & maigres : car quoy qu'il ſerve ſouvent à ces derniers, neanmoins comme il eſt un peu aſtringent & ſec, il les échaufe & leur nuit à la fin, principalement s'il en font un grand uſage.

Voila à peu prés, MONSIEVR, tout ce que je ſçay

du Café ; car de luy aller donner toutes ces grandes vertus que la nouveauté plutôt que la verité ou l'experience luy atribuë ; je ne ſuis pas homme à cela , & je ne ſuis plus Medecin qui aye beſoin de quelque amuſement nouveau pour ſes malades : ce n'eſt pas là ce Quinquina , ce miraculeux Febrifuge , ce divin remede que les Hipocrates auroient pour ainſi dire adoré s'ils l'avoient connu. Jamais les anciens n'ont pû aſſurer à un malade ce que nous pouvons faire preſentement , aprés trois ou quatre priſes de ce remede , vous n'aurez plus la fiévre , vous mangerez avec appetit , vous ſerez guery ; mais laiſſons là le Quinquina , ce n'eſt pas

ce que vous me demandez & revenons au Café. I'oubliois à vous dire qu'il doit y avoir une adreſſe particuliere à le torrefier ; car je me ſouviens que dans le tems que j'étois au Caire, qui eſt le lieu du Levant où il s'en boit le plus, il n'y avoit que deux hommes qui fuſſent en reputation pour cela. Ie voudrois pour vôtre ſatisfaction vous pouvoir fournir des éclairciſſemens plus précis, ſi j'avois cru qu'un jour le Café eut pû me procurer le plaiſir de vous en faire, j'en aurois fait de plus grandes recherches. C'eſt dequoy vous devez être fortement perſuadé, auſſi bien que de la paſſion avec laquelle je ſuis &c.

Fin du Traité du Café.

AVIS
Sur les Traitez
DV THE',
ET DV
CHOCOLAT.

APrés avoir fini le Traité du Café, pour ſatisfaire à l'engagement où je me ſuis mis par le tître de ce Livre, je dois encore parler du Thé & du Chocolat. Pour reuſſir dans ce deſſein, il me

faudroit faire une course en la Chine & en l'Amerique, qui nous fournissent l'un & l'autre. Mais comme ces Païs là sont des terres australes pour moy, je crois que sans m'exposer aux soins & aux risques des voyages de si long-cours; je feray mieux de consulter sur les choses que je veux sçavoir, des gens habiles qui ont été sur les lieux. Ils pourront m'instruire de tout ce qu'ils y ont apris, touchant la nature & les qualitez de cette feüille & de cette composition, & me donner par là le moyen d'en instruire aussi les autres. Le R. P. de Rhodes, & Nieuhoff

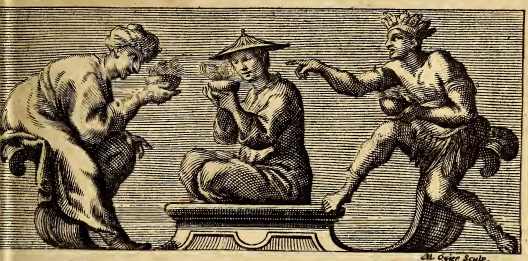
qui ont voyagé & ſejourné long-tems à la Chine, m'apprendront tout ce que je pourrois apprendre du Thé, quand même j'irois m'en informer à Peking; & Thomas Gage qui a couru l'Amerique pendant une douzaine d'années, me dira ſur le Chocolat, tout ce que m'en pourroient dire ceux qui en connoiſſent plus parfaitement les proprietez, ſi j'allois les en queſtionner à Mexico. D'ailleurs Marradon, Colmenero, Medecins Eſpagnols qui en ont écrit, & Moreau Medecin François, qui a traduit & commenté leurs Ouvrages, me communiqueront ce qu'ils en ſçavent. Par le

ſecours des uns & des autres, je me tireray de la neceſſité d'aller aux Indes Orientales & Occidentales. C'eſt ſans doute un grand ſoulagement pour moy, de trouver des aides ſi favorables, qui me fourniſſent ſans ſortir de mon Cabinet, dequoy donner au Public ce que je luy ay promis. Mais ce ſoulagement a ſes peines : il faudra que je voye les choſes de leurs yeux, que j'en juge comme ils en ont jugé, que j'en parle comme ils en ont parlé : en un mot, il faudra que je ſois plagiaire en la pluſpart des choſes que je diray. Ie previens par l'ingenuité de cét aveu, le re-

proche qu'on pourroit m'en faire. Ce que j'ajouteray dans les sujets que je traite, à ce que nous en ont déja dit les Auteurs qui en ont parlé, ne sera pas considerable : mais du moins on y trouvera un ordre qu'aucun d'eux ne s'est encore avisé de leur donner, & peut étre même qu'on avoüera que de ces materiaux qui se trouvent ailleurs dispersez & tout à fait hors d'œuvre, j'en ay fait un bâtiment assés regulier.

Chinois auec Son pot de Thé

Traité Nouueau & Curieux du Thé,
Composé Par Philippe, Sylvestre Dufour



TRAITE'
DV THE'.

CHAPITRE I.

De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient & de l'ancienneté de son usage.

LE Titre que j'ay donné à ce Livre, & le raport qu'il y a entre le Café & le Thé, m'invite aprés avoir

examiné exactement jusques icy la nature & les vertus du premier, de traiter maintenant de l'essence & des qualités du dernier. Les Païs étrangers nous ont donné l'un & l'autre. C'est à l'Arabie que nous devons le Café & à la Chine que nous sommes redevables du Thé. Leur goût est également amer. Ils ont été connus en Europe presque en même tems : on les boit tous deux aussi chaudement qu'on le peut souffrir, & l'experience aussi bien que les recits que nous en font ceux qui en ont écrit, leur attribuent à peu prés les mêmes effets. Il y a pourtant entre eux cette notable difference que le Café est une graine, & le Thé une feüille. La Methode dont

je me ſerviray pour parler de celuy-cy, ſera la même que celle que j'ay obſervée pour parler de l'autre, quoy que nos decouvertes pour le Thé ne ſoient pas encore allées ſi loin que celles que nous avons faites pour le Café, dont l'uſage nous eſt bien plus familier que celuy du Thé.

Le Thé eſt une feüille qui vient dans la Chine & dans le Japon. Les Chinois l'apellent *Thée*, les Japonois & les Indiens *Cha* ou *Tcha*, les Tartares & les Perſans *Tay* ou *Tzay*, & les Européens *Thé*. On la fait ſecher pour la tranſporter en Aſie & en Europe. L'Arbriſſeau qui le porte, dont la figure eſt au commencement de ce Traité, eſt ſi peu connu de nos Bo-

taniſtes, qu'il eſt ce me ſemble de la prudence, avant que de dire au Public les ſentimens que j'en ay, de leur apprendre ce que les Voyageurs nous en ont raporté.

L'Auteur du Livre intitulé, l'Ambaſſade des Provinces unies, vers l'Empereur de la Chine, imprimé à Leyde 1675. *Nieuhoff. * dans la deſcription qu'il fait de cet Empire, parlant du Thé „dans la page 74. dit. Les plus „excellentes feüilles de *Cha* „ou de Thé, ſe trouvent „dans la Province de Ki„angnon, & ſpecialement „prés la Ville Hœicheu. Cet„te feüille eſt petite & toute „ſemblable à celle qui produit „le Sumach des Conroyeurs: „je croy preſque, que c'en „eſt même une eſpece: tou-

tesfois elle n'eſt pas ſauva-« ge, mais domeſtique &« cultivée; ce n'eſt pas auſſi« un arbre, mais un arbriſſeau« qui s'étend en diverſes pe-« tites branches & jolis ra-« meaux. Sa fleur aproche« fort de celle de Sumach hor-« mis que celle de *Cha* tire« davantage ſur le jaune. Elle« pouſſe en Eté ſa premiere« fleur, qui ne ſent pas beau-« coup, & ſa baye de verte« devient noirâtre; ſes bran-« ches ſont vétuës de fleurs« blanches & jaunes, dente-« lées & pointuës depuis le bas« juſques au haut. «

Pour faire le breuvage de« *Cha* tant eſtimé par les In-« diens, on ne recherche que« la premiere feüille qui naît« au Printems, qui eſt auſſi la«

„plus mole, & la plus deli-
„cate. Ils la cueillent avec
„beaucoup de ſoin, l'une aprés
„l'autre & ſeparement, puis
„ils la font chauffer tout auſ-
„ſi-tôt un peu de tems dans
„un coquemard à petit feu
„& lentement, & l'envelo-
„pent dans un matelats de
„toile de coton bien fine, de-
„liée & unie, la pouſſant &
„remuant avec les mains: ils
„la remettent ſur le feu, étant
„ainſi envelopée, & la fro-
„tent pour la ſeconde fois,
„juſques à tant qu'à force de
„de s'entortiller & de s'ape-
„lotoner, elle ſoit enfin
„tout à fait ſeiche. Aprés ils
„la ſerrent pour la pluſpart en
„des vaiſſeaux d'étain, qu'ils
„bouchent & ſeellent tres-
„bien, de peur que la ſubſtan-

ce & qualités trop ſubtiles« ne viennent à s'évaporer : car« aprés l'avoir gardée fort long-« tems, ſi on la jette en l'eau« boüillante, elle reprend ſa« premiere verdure, s'étend« & ſe dilate, & ſi elle eſt« bonne, elle donne à l'eau un« goût & une odeur agreable« & une teinture verdâtre. «

Les Chinois luy ont don-« né divers noms ſelon la di-« verſité des lieux où elle croit« & des vertus qu'elle peut« avoir. Comme celle de *Hœi-« cheu* eſt la plus excellente,« auſſi l'ont-t'ils nommée *Slun-« gocha*, & ils la vandent par« fois 150. francs la livre. Sa ſe-« mence noirâtre jettée en ter-« re, produit au bout de trois« ans de jolis arbriſſeaux de la« hauteur de nos groiſeliers«

„ou roſiers, dont on fait tous „les ans une tres-riche recol- „te : les neiges & les grêles „n'étant point capables de „l'empêcher par leurs rigueurs; „de ſorte que je me perſuade „qu'on pourroit aiſement cul- „tiver cette plante en nôtre „Europe ſi on ſemoit de ſa „graine en quelque lieu om- „brageux & fertile.

Le Pere de Rhodes dans ſes voyages qu'il a donnez au jour en fait cette deſcription. „Le Thé eſt une feüille gran- „de comme celle de nos gre- „nadiers, elle vient en des „arbriſſeaux ſemblables au „Myrte. Il n'y a dans tout le „monde que deux Provinces „de la Chine où elle ſe trou- „ve : la premiere eſt celle de „Nanquin, où vient le meil-

leur Thé, qu'ils apellent« *Cha* : l'autre eſt la Provin-« ce de Chincheau. La recol-« te de cette feüille ſe fait en« ces deux Provinces avec le« même ſoin, que nous faiſons« nos vandanges : l'abondance« en eſt ſi grande, qu'elles« en ont aſsés pour fournir le« reſte de la Chine, le Iapon,« le Tunquin, la Cochin-« chine & pluſieurs autres« Royaumes, où l'uſage du« Thé eſt ſi ordinaire, que« ceux qui n'en prennent pas« trois fois le jour, ſont les« plus moderez. Pluſieurs en« prenent dix ou douze fois,« ou pour mieux dire à toute« heure.

Quand cette feüille eſt« cueillie, on la fait bien ſe-« cher au four, puis on la fer-«

„me dans des vaſes d'étain „bien bouchez, parce que ſi „elle s'évante elle eſt perduë „& n'a aucune force, comme „le vin qui eſt évanté. Ie „vous laiſſe à penſer ſi Meſ- „ſieurs les Holandois ont „bien ſoin de cela quand ils „la vendent en France.

Tulpius Medecin d'Amſterdam dans ſes Obſervations Medecinales livre 4. chapitre 59. parlant de cette herbe en dit „cecy de particulier. Il n'y „a rien de plus ordinaire aux „Indes Orientales, que le breu- „vage qui ſe fait d'une de- „coction de cette plante que „les Chinois nomment Thé, & „les Iaponois *Tchia*, de la- „quelle je ne feray pas diffi- „culté de donner à la Poſte- „rité, toute la connoiſſance

que m'en ont apris ceux qui« ont eû le ſouverain com-« mandement dans ces païs-là.« Comme donc cette plante a« ſes feüilles longuetes, poin-« tuës & dantelées en ſa cir-« conference, auſſi a t'elle d'au-« tre part ſes racines fibreuſes« & partagées en tres petites« particules, & ne croît pas ſeu-« lement dans la Chine & dans« le Japon ; mais auſſi dans« *Chiam*, ou *Siam* : cepen-« dant il y a cette difference,« que les feüilles de la Chi-« noiſe ſont d'un verd brun,« tirant ſur le noir ; & celles« de la Japonoiſe ſont d'un verd« plus pâle ou decoloré, &« d'un goût plus agreable. Ce« qui eſt auſſi cauſe que le« *Tchia* du Japon eſt de beau-« coup plus eſtimé que le Thé«

„de la Chine, de sorte qu'il „arrive souvent qu'une seule „livre de ce *Tchia* se vend au „prix de cent francs.

Il paroit quelque difference dans les sentimens de ces Auteurs sur le Thé, car *Nieuhoff* qui nous a donné la Relation de l'Ambassade de la Chine, dit qu'il n'en croît que dans deux Provinces de ce Royaume là, & point du tout ailleurs. Le *Pere de Rhodes* assure au contraire, qu'il en croît aussi au Japon ; & *Tulpius* écrit qu'il en vient encore du Royaume de Siam. Cela est de peu d'importance, le principal seroit de sçavoir sous quelle espece de plante le Thé doit être rangé, & cela est tres dificile : parce que nous n'en avons encore veu que la feüil-

le seche, sans graine, sans fleur & sans racine. *Nieuhoff* panche à la ranger entre les especes de *Sumach*, qui est un arbrisseau connu dans ces païs. *Gaspard Bauhin* dans son Pinax, le met entre les especes de fenoüil. *Bontius* dit que le Thé, est une petite herbe, dont les feüilles dentelées ressemblent à la petite consoude. *Simon Pauli* dans son Traité de l'abus du Tabac & du Thé, tâche d'établir que ce dernier n'est pas particulier à la Chine & au Japon, mais que c'est une plante connuë dans toute l'Europe : sçavoir celle que l'on appelle en Latin *Chamæleagnus* ou *Myrtus Brabantica*, en Allemand *Post*, en François *Piment Royal*, en Danois *Pors*, & en Flamand

Gagel La dissertation qu'il fait là dessus, est trop longue pour la raporter dans un petit Traité : j'y renvoye les particuliers qui voudront être informez de ce qu'il en écrit, me contentant de dire que peu de personnes ont été de son avis, parce que ce n'est pas assés d'examiner la ressemblance exterieure des feüilles d'une plante pour en établir l'espece ; mais qu'il faut entrer dans des autres considerations pour en juger avec plus de sureté. Sur le principe de ce Docteur, on pourroit bien aussi mettre le Thé sous le genre du Sumach ou de la Betoine, parce qu'il leur ressemble. Mais je crois que jusques à ce qu'on en ait pris de plus grands éclairciſſemens,

la choſe doit demeurer indeciſe. D'ailleurs cet Auteur ſe detruit luy même parce qu'il raporte que les Païſans des Païs Bas mettent de ce Chamæleagnus dans la biere pour la rendre plus forte & plus propre à enyvrer; ce qui eſt entierement oposé au Thé, dont une des principales qualités eſt de deſenyvrer.

Maginus dans ſes commentaires Geographiques, dit que les petits Tartares qui ſe nourriſſent mal, qui boivent de l'eau, du lait, & d'une boiſſon qu'ils font du millet, & qui s'abandonnent à l'excez du vin quand ils en peuvent avoir: pour remedier à toutes les fâcheuſes ſuites que pourroient produire leurs alimens & leurs breuvages, ſe

ſervent de differentes herbes qui croiſſent le long du Tanaïs, & entr'autres d'une dont ils font grand état, qu'ils apellent *Baltracan*. Elle les nourrit & leur donne de la vigueur. Dés que ſon fruit paroit, ils abandonnent leurs campagnes incultes & vont chercher cette plante, dont ils font la plus grande proviſion qu'ils peuvent. Ils en font un ſi grand cas, que quand ils n'auroient autre choſe à manger, elle ſeule leur ſuffit. *Simon Pauli* qui s'eſt imaginé que le Thé croiſſoit parmy eux comme à la Chine, a cru qu'ils n'en faiſoient point d'état, puis qne *Maginus* ne nous dit point qu'ils s'en ſervent. Mais ce n'eſt pas dans cette Tartarie qu'il le faut cher-

cher : la Tartarie eſt d'une prodigieuſe étenduë, & contient pluſieurs Climats differens. Ceux qui ont écrit qu'il y croiſſoit du Thé, l'ont entendu de la Tartarie Septentrionale, voiſine de la Chine, d'où ſont ſortis les Peuples qui ont conquis ce vaſte Royaume. Nos Geographes anciens apelloient ce Païs là le Cattay, mais nos Modernes ont découvert, que ce qui s'apelloit ainſi en Aſie, n'étoit autre choſe que la Chine Septentrionale. Il eſt donc encore incertain ſi le Thé croît en quelques endroits de la Tartarie, puis que ce Païs là nous eſt fort inconnu.

Pluſieurs de nos Ecrivains doutent ſi c'eſt un arbriſſeau

ou ſimplement une plante qui nous donne le Thé. Il y en a qui croient que c'eſt une herbe mediocre, puis que ſes feüilles ne ſont point épaiſſes, qu'elles ſont odorantes & qu'elles communiquent tres-facilement leurs qualités à l'infuſion qu'on en fait : mais ceux qui ont été ſur les lieux nous ayant aſſuré que c'eſt un arbriſſeau & nous l'ayant depeint tel dans la figure qu'ils nous en ont donnée, ce ſeroit à mon avis s'éloigner de la raiſon que de ne le pas croire.

L'uſage du Thé ſemble n'être pas fort ancien dans la Chine, puis que leurs vieux Livres n'ont point de Caracteres pour en exprimer le nom, comme en ont toutes les autres choſes

choſes qui leur ſont connuës depuis long-tems. *Simon Pauli* croit qu'il y a ſeulement été introduit depuis que les Tartares s'en ſont rendus les maîtres : ce qui arriva en l'année 1644. dequoy il y a bien peu d'apparence, puis que nous le connoiſſions en Europe même déja dez le commencement de ce Siecle. *Bauhin* que j'ay cité en fait mention dans ſon Pinax imprimé dez l'an 1623. Ce ſont les Holandois qui nous l'ont aporté par leur commerce dans le Japon & dans la Chine. Surquoy il eſt curieux de remarquer une œconomie qui qui leur eſt ordinaire pour ce negoce, qui nous fera comprendre, qu'ils nous le pourroient laiſſer en Euro-

pe à auſſi bas prix qu'on le vend ſur les lieux d'où il vient, & ne pas laiſſer d'y gagner beaucoup. C'eſt qu'ils ne l'achetent que rarement argent contant, mais qu'ils le troquent tres-ſouvent contre des marchandiſes qu'ils portent de l'Europe & qu'ils font paſſer à des prix qui leur donnent des profits extraordinaires, entr'autres de la Sauge, qui ne croit pas à la Chine. Ils en font l'éloge comme d'une herbe dont les vertus ſont extraordinaires pour une infinité de maladies auſquelles les Chinois ſont ſujets. Et en effet ils s'en trouvent parfaitement bien, tellement que perſuadez partie par ce qu'on leur en dit, & partie par leur propre expe-

rience, ils ne se font aucune peine de donner ordinairement deux livres de Thé pour une livre de Sauge. Ce qui fait connoître les avantages considerables que leur procure ce negoce & les moyens qu'ils auroient de faire grand marché du Thé s'ils le vouloient.

CHAPITRE II.

Du choix du Thé, des Pays où il est en usage & de la maniere de l'aprêter.

UNe des precautions la plus necessaire pour avoir du bon Thé, est de le choisir le plus recent qu'on le pourra trouver : pour être recent, il faut qu'il soit verd obscur. Si nous en recevions de celuy

que les Chinois tiennent pour excellent, il donneroit à l'eau dans laquelle on le fait infuser une couleur verdâtre, à ce que dit *Monsieur Tavernier* dans sa Relation du Tunquin ; mais il ne nous en vient point de cette qualité, & celuy qu'on nous aporte ordinairement teint son infusion en jaune. Il faut qu'il soit amer & qu'il ait une odeur douce & agreable, fort aprochante de celle de la violette. Dans les Païs même qui le produisent on fait grande difference de Thé à Thé, & le prix s'y regle par sa qualité. Il y en a dans le Japon, à ce que nous disent les Auteurs, qui s'y vend cent francs la livre. *Monsieur Tavernier* porte la chose bien

plus avant, car je ſçay de luy-même, & ſi je ne me trompe ſes Relations le marquent, qu'il en a veu vendre juſques à cinq cent francs la livre: il eſt vray qu'il dit que ce n'eſt pas de la feüille, mais de la fleur, qui eſt reſervée pour la bouche des Princes, à cauſe dequoy quelques-uns l'apellent Thé Imperial. Apparemment nous ne ſçavons en Europe ce que c'eſt de celuy de cette ſorte, du moins chés les particuliers. Sa couleur eſt d'un verd beaucoup plus clair que le commun. Il ne faut pas douter que ſes effets ne ſoient auſſi beaucoup plus ſenſibles & ſon goût plus agreable. Ceux qui veulent conſerver le Thé, doivent bien prendre garde qu'il ne

s'évapore, s'il le fait il pert toute sa vertu aussi bien que le Café. C'est pour cela qu'on a grand soin de le renfermer dans des vases d'étain les mieux bouchez qu'il est possible, afin qu'il ne prenne point d'humidité & qu'il ne s'évente pas.

Le Thé est en grande reputation & en grand usage dans la Chine, dans le Japon, dans le Tunquin & dans la Tartarie, d'où il a passé dans les Indes, dans la Perse & dans la Turquie, où pourtant il s'en faut bien qu'il soit d'un usage aussi commun que le Café. Pour ce qui est de nôtre Europe, il est en grande vogue & en grande estime en Angleterre : on peut en juger par le nombre des lieux

publics deſtinez à en vendre, qui à Londres ſeulement vont au dela de trois mille. On a été obligé quelquefois de les faire fermer, par la même raiſon qui fit que l'on defendit il y a quelques années les Cabarets à Café : ce que je ne redis pas pour éviter une repetition inutile & par conſequent ennuieuſe. On fait auſſi aſſés de cas du Thé en France, en Holande, en Italie : mais peu ou point en Eſpagne & en Alemagne, où les Peuples ne ſont pas ſi curieux des nouveautés, & ſe tiennent à leurs anciens uſages. Les Alemands au vin & à la biere, & les Eſpagnols au Chocolate & au vin : le Thé ny le Café n'étant pas beaucoup connus parmy eux.

Pour ce qui eſt de la maniere d'aprêter le Thé & de le prendre, elle n'eſt pas fort differente de celle du Café, ſi ce n'eſt que le Thé étant une feüille, & par conſequent un corps plus ouvert & moins ſolide que le Café qui eſt une fêve, donne plus facilement ſa teinture à l'eau, & a moins beſoin d'être boüilly.

Voicy la maniere dont les Chinois ſe ſervent pour acommoder le Thé, à ce que dit le „*Pere de Rhodes.* Ils font boüillir „de l'eau dans un vaſe bien net, „quand elle boût bien ils la „retirent du feu & y mettent „de cette feüille ſelon la pro„portion de l'eau ; c'eſt à di„re le poids d'une demy dra„gme de Thé, ſur un bon

verre d'eau. Ils couvrent bien « le vaze, & quand la feüille « va au fonds de l'eau, c'eſt « pour lors qu'il eſt tems de « la boire; parce que c'eſt lors « que le Thé luy a communi- « qué ſa vertu, & l'a renduë « rougeâtre. Ils la boivent la « plus chaude qu'ils peuvent, « ſi elle eſt refroidie elle ne « ſera pas utile. La même feüil- « le qui eſt demeurée au fond « du vaze peut ſervir une ſe- « conde fois; mais alors on « la laiſſe boüillir avec l'eau. «

Les Japonnois, dit enco- « re le même Pere, acommo- « dent autrement le Thé, car « ils le mettent en pouſſiere, « puis le jettent en l'eau boüil- « lante, avec laquelle ils ava- « lent tout. Ie ne ſçay pas ſi « cette maniere de le prendre «

„eſt plus ſalutaire que la pre-
„miere : je me ſuis toûjours
„ſervy & bien trouvé de cel-
„le qui eſt commune parmy
„les Chinois : les uns & les
„autres mêlent un peu de Su-
„cre avec le Thé, pour en
„corriger l'amertume, qui
„pourtant ne me ſemble pas
„deſagreable.

Olearius dans ſon Voyage de Perſe, remarque qu'en ce Païs là on y ajoûte quelque fois en le preparant un peu d'anis, ou de fenoüil, ou bien quelques cloux de Girofle.

Suivant ces avis & les épreuves frequentes que j'en ay faites, pour faire deux bonnes taſſes de Thé, il faut prendre une chopine d'eau que l'on fera boüillir dans un coquemar d'argent, de cuivre étamé ou de

terre vernisée, & lors que l'eau boût on y jettera environ une dragme de Thé, & en même tems on retirera le coquemar du feu pour le laisser un demy quart d'heure couvert, qui est le tems necessaire pour que la feüille soit allée à fonds, & que l'eau ait bien pris la teinture. Alors on la versera doucement dans des tasses de Porcelaine ou de fayence, où on aura mis la grosseur d'une noisette de Sucre commun ou de Sucre candy; ou bien on tiendra le Sucre dans la bouche, comme on a acoutumé de faire aux Indes, & l'on boira aussi chaud que l'on pourra gorgée à gorgée, comme je l'ay dit du Café.

On peut prendre le Thé à

jeun, immediatement aprés le repas & à toutes heures, selon le but qu'on se propose. Si c'est pour abatre les vapeurs qui causent les maux de tête, on peut en user avant que d'avoir rien mangé. Si c'est pour fortifier l'estomac & pour ayder à la digestion, on doit le boire immediatement aprés le repas : & à moins qu'on ne veüille dormir, à quelque heure qu'on le prenne, il ne sçauroit être malfaisant.

Les Chinois ont leurs vases d'une espece de Bol rouge ou de terre sigillée, dans lesquels ils font leur infusion ; & ils croyent qu'elle y est bien meilleure que dans d'autres : je ne sçay pas si cela est, mais je sçay bien que la figure m'en paroît fort jolie :

on en jugera par le deſſein que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité. Au defaut d'en avoir de cette ſorte, ce qui ſeroit aſsés dificile en ce Païs, on peut ſe ſervir de toute autre ſorte de pots, pourveu qu'ils ne puiſſent point communiquer de mauvaiſe odeur, ny de mauvais goût à l'infuſion, & qu'ils ſoient bien couverts. Ie dis le même de leurs taſſes de Porcelaines, quoy qu'à la verité fort jolies & fort propres à ſouffrir les liqueurs toutes boüillantes ſans échauffer les bords, quand on ne les remplit pas tout à fait, ce qui eſt commode pour ne ſe pas brûler les lêvres : à quoy ſe bornent tous les avantages qu'on en peut recevoir, puis que

d'ailleurs, elles ne communiquent aucune vertu particuliere à la decoction. Il ne faut preparer le Thé que dans le tems qu'on le veut boire, car son infusion étant réchaufée pert beaucoup de sa bonté. On se souviendra aussi que les mêmes feüilles peuvent servir deux fois de la maniere que le *Pere de Rhodes* l'a observé. Il y en a qui pretendent qu'il peut encor être bon plusieurs autres fois, en le laissant resſecher : mais il est certain qu'apres la seconde, toute la force en est dissipée, & qu'il ne vaut plus rien. Si ceux qui s'en sont servis en veulent tirer la derniere quinteſſence, ils peuvent l'employer en salade comme font les Holandois aux Indes, en y

mettant de l'huile & du vinaigre.

Quand on le laisse secher aprés avoir servy à une ou deux infusions, il se replie comme il étoit avant que d'avoir été mis en usage. Ce qui me fait croire que les Chinois, qui luy donnent le premier aprêt pour le garder & l'envoyer hors des lieux où il croît, ne le font que legerement boüillir dans l'eau, & qu'aprés ils le laissent secher à l'ombre, sans prendre la peine, comme disent quelques-uns de nos Auteurs, de le rouler feüille à feüille, puis que se sechant il leur evite ce soin, se roulant de soy-même. Il me semble que s'ils le passoient dans le four, ils en emporteroient tout le meil-

leur, comme nous le remarquons dans les plantes que nous voulons conserver seches, qui conservent bien mieux leurs proprietés, lors que nous les sechons à l'ombre, que si nous les exposons au Soleil, ce qui seroit bien encore pis si nous les passions au four. Il ne faut pas s'étonner si ceux qui nous donnent les Relations de leurs Voyages manquent souvent de nous informer de quantité de particularités & de circonstances qui se passent dans le commerce ou dans les Arts des Païs étrangers : la pluspart des Voyageurs negligent de s'instruire de leurs propres yeux de plusieurs choses des Païs où ils passent : outre qu'il peut bien arriver que les Peuples

tiennent ſecrets leurs petits tours de métier, & n'en parlent qu'en termes obſcurs, ou même contraires à ce qu'ils pratiquent effectivement, par la politique qu'ils ont d'empêcher les étrangers de profiter de leur ſcience.

Pour ce qui regarde la differente maniere d'aprêter le Thé pour le reduire en boiſſon, entre les Chinois & les Japonois : voicy ce qu'en dit *Tulpius* Medecin Hollandois dans ſes Obſervations Medecinales,

« Quand à la façon de ſe-
« ſervir du Thé, il faut re-
« marquer que les Japonois &
« les Chinois ſont bien diffe-
« rens les uns des autres ſur
« ce ſujet ; veu que les pre-
« miers mettent le Thé en
«

„poudre, la broyant sur une „pierre serpentine, & aprés „la demelant bien avec de „l'eau chaude : mais les Chi„nois la font boüillir dans „quelque liqueur, y ajoûtant „seulement quelques grains „soit de sel, soit de Sucre, „laquelle decoction encore „chaude, ils presentent en „suite fort courtoisement tant „à ceux qu'ils ont conviés „à manger, qu'ils traitent „chés eux, comme à tous „ceux qui leur viennent ren„dre visite : ce qu'il font avec „tant de soin & une si gran„de application d'esprit, que „même les personnes de la „plus haute qualité parmy „eux, ne s'en dedaignent „pas, au contraire ils pren„nent à honneur de faire par

leurs propres mains la deco-«
ction de cette herbe pour«
leurs amis, ou tout au moins«
de s'aider à la méler & pre-«
parer comme il faut, tenant«
expreſſement pour cét effet«
là dans le milieu de leurs«
Palais, des chambres de re-«
ſerve, eſquelles il y a de«
petits fourneaux faits avec«
des pierres les plus precieu-«
ſes & du bois le plus exquis,«
le tout dedié en particulier«
à la ſuſdite preparation, gar-«
dant auſſi curieuſement dans«
ces lieux là, les pots, tre-«
pieds, entonnoirs, gobelets,«
cueilleres & autres pieces«
de vaiſſelle de cette ſorte de«
cuiſine, parfaitement bien«
travaillées, à quoy ils de-«
penſent librement quelques«
milliers d'écus, les tenant«

„proprement envelopées &
„pliées dans des étofes de soye,
„& ne les faisant voir qu'à
„leurs plus intimes amis. Aussi
„n'en font-t'il pas moins d'é-
„tat que l'on feroit parmy
„nous des diamans, des pier-
„res precieuses, & des rangs
„ou colliers de perles de plus
„haut prix.

Monsieur Tencke Professeur en Medecine à Monpellier, raporte dans ses Formules de Medecine quelques autres manieres non communes d'u-
„ser du Thé. L'on se sert, dit-
„il, de cette herbe en plusieurs
„façons. Premierement en sub-
„stance, quand étant seche, l'on
„en donne une demy dragme
„ou une dragme entiere dans
„un verre d'eau tiede. Seconde-
„ment en decoction, l'on en

donne juſques à une dragme« & demy, en y ajoûtant du« ſucre pour le prendre avec« plus de plaiſir, & on la boit« chaude. Troiſiémement, en« la diſtilation dans le bain« Marie, avec les eaux apro-« priées. Quatriémement, l'on« la met infuſer juſques à une« once & demi dans quelque« eau cordiale ou de bon vin« delicat, dont l'on en prend« juſques à trois ou quatre« cueillerées, en y ajoûtant un« peu de Sucre. Cinquiéme-« ment, l'on en fait des extraits« que l'on met en pilules, la« doze eſt juſques à dix grains.« Siziémement, l'on en fait des« parfums de la méme façon« que l'on ſe ſert du Tabac,« dans des tuyaux ou pipes,« pour les maladies froides de«

„la tête, de la poitrine & „pour la fluxion qui tom„be sur les narines.

CHAPITRE III.

Des qualitez du Thé pour empêcher le sommeil.

ON peut remarquer dans le Thé, aussi bien que dans le Café deux substances differentes sur lesquelles roulent les effets qu'il produit, l'une volatile & spiritueuse, qui se reconnoit par son odeur douce & agreable, qui se communique par la moindre chaleur à l'eau dans laquelle on l'infuse, & l'autre fixe & terrestre, qui se remarque par son goût amer, âpre & astringeant. Mais ce n'est pas icy comme dans le Café, que la

torrefaction excite les esprits & les debarrasse du terrestre. Dans le Thé il n'est point besoin de cela, la moindre Torrefaction le bruleroit : le Soleil qui est le Pere des Plantes, a déja fait sur cette feüille tendre, ce qu'on est obligé de faire par le feu sur une graine telle que le Café. Il en exalte suffisamment les esprits, pour pouvoir les communiquer à l'infusion qu'on en fait, & en dissipe autant qu'il est necessaire le phlegme, pour procurer de l'amertume à la partie terrestre, sans qu'il soit besoin de se servir du ministere du feu. Ainsi il ne faut pas s'étonner s'il convient dans presque toutes ses qualités avec le Café, comme nous le remarquerons par l'examen

que nous ferons en ſuite. Voicy cependant les ſentimens que *Monſieur de la Chambre* avoit du Thé, comme je l'aprens par le Memoire ſuivant, que l'on m'a communiqué.

„ Comme il y a deux ſortes „de vertus dans les drogues, „les manifeſtes & les occultes, „& que celles cy ne ſe con„noiſſent que par l'experien„ce : nous pouvons aſſurer „que le Thé n'a point de „qualité ſecrete qui ſoit per„nicieuſe, puis que dans l'u„ſage ordinaire qu'en font „tous les peuples de l'Orient, „ils n'ont point reconnu qu'il „en eut aucune, & qu'au „contraire ils croyent qu'ils „ſont exempts de la pluſpart „des grandes maladies dont nous

nous ſommes ataqués, par le« benefice de cette plante ſa-« lutaire. «

Quand aux qualitez ma-« nifeſtes, elle eſt à mon avis« chaude au premier degré, &« ſeche au commencement du« ſecond : car puis que nous« ne pouvons connoître les« premieres qualitez des dro-« gues que par le goût, &« que la ſaveu ramere, la ſalée« & l'acre, ſont les ſaveurs« chaudes ; il faut que le Thé« qui eſt amer ſoit chaud :« mais parce que toute l'éten-« duë de l'amertume n'eſt que« depuis le premier degré in-« cluſivement juſques au troi-« iéme, ſi l'on en excepte les« Chicoracées : il s'en ſuit que« le Thé, ayant la plus foible« amertume que l'on puiſſe«

„ſentir, a auſſi le moindre
„degré de chaleur. Il eſt vray
„qu'il peut échaufer davanta-
„ge par l'agitation qu'il donne
„aux eſprits pour les raiſons
„que je diray : mais de ſoy
„il eſt certain qu'il n'a pas
„plus de chaleur que ce que
„je viens de marquer.

„ Pour ce qui eſt de la ſe-
„chereſſe, quoy qu'elle ſui-
„ve les degrés du chaud dans
„les choſes ameres qui ſont
„d'une ſubſtance terreſtre, &
„que le Thé ſoit par conſe-
„quent ſec au premier degré,
„neanmoins j'eſtime qu'il va
„juſques au commencement
„ou au milieu du ſecond, par-
„ce qu'il eſt un peu aſtrin-
„gent, & que cette quali-
„té demande un ſurcroit de
„ſechereſſe.

Mais je ne considere pas« tant le Thé par ces qualitez« là, que parce qu'il est fort« spiritueux & qu'il a quelque« conformité avec les esprits.« C'est pourquoy on se sent« tout rejoüy quand on l'a« pris, & il fortifie toutes les« parties où se font les esprits,« & c'est de là que je crois« qu'il tire toutes ses vertus« admirables, parce que toutes« les fonctions du corps se fai-« sant par le moyen des esprits,« il est impossible qu'elles ne« se fassent plus parfaitement« quand les esprits se sont ren-« dus plus puissants. «

La chaleur & la secheres-« se, outre que ce sont des« qualitez imbecilles, comme« dit Hippocrate, elles y sont« en si bas degré & sont cor-«

„rigées par une ſi grande „quantité d'eau, qu'il n'y a „rien à craindre de leur part: „& ſi le Thé cauſe quelque „chaleur par l'agitation des „eſprits, c'eſt une chaleur „douce, conforme à la natu„relle, & qui n'eſt point acom„pagnée des vapeurs, comme „celle que le vin a de coûtu„me de cauſer.

Ce qui a beaucoup ſervy à mettre en reputation le Thé en Europe, eſt la qualité qu'on luy atribuë d'empêcher le ſommeil, & de reparer les forces que la veille diſſipe: car cela le fit rechercher par les gens d'affaires, par les Agens, les Ambaſſadeurs, & autres perſonnes qui ſont obligées de veiller ſouvent. On trouva qu'il ne manquoit gue-

res de produire cet effet s'il étoit recent & bien choisi. Les Voyageurs qui nous donnerent des Relations, confirmerent ce que la renommée en avoit déja publié & que l'experience justifioit.

Le *Pere Alexandre de Rhodes*, que j'ay déja cité en parle de cette maniere. Si« on prend le Thé aprés le« souper, ordinairement il em-« pêche le sommeil : il y en a« pourtant quelques-uns que le« Thé fait dormir, parce que« n'abatant que les vapeurs les« plus grosses, il laisse celles« qui sont propres au sommeil.« Pour moy (continuë-t'il)« j'ay experimenté tres-sou-« vent, que quand j'étois obli-« gé d'oüir toute la nuit la« confession de mes bons Chré-«

„tiens, ce qui arrivoit fre-
„quemment, je n'avois qu'à
„prendre du Thé à l'heure
„que j'eusse commencé à
„dormir, je demeurois toute
„la nuit sans être presé du
„sommeil, & le lendemain j'é-
„tois aussi frais que si j'eusse
„dormy à mon ordinaire. Ie
„pouvois faire cela une fois
„la semaine sans en être in-
„commodé. Ie voulus une
„fois le continuer pendant six
„nuits consecutives, mais à la
„sixiéme je demeuray entie-
„rement épuisé.

Tulpius assure de même que la boisson du Thé, entre ses autres qualitez a celle d'empêcher de dormir. Voicy ce „qu'il en dit. Le Thé rend les „corps vigoureux & preserve „des douleurs du calcul, (aus-

quelles on assure que dans« les lieux d'où il vient per-« sonne ne se trouve sujet,)« & de plus il guerit les dou-« leurs de tête, les enrhumû-« res, les fluxions sur les yeux« & sur la poitrine, la courte« haleine, la debilité d'esto-« mac, les tranchées de ven-« tre, la lassitude, & le som-« meil lequel il reprime si évi-« demment, que l'on voit les« personnes qui boivent cette« decoction, passer quelques« fois les nuits toutes entieres« sans dormir, & vaincre« sans aucune peine ny en-« nuy la necessité d'ailleurs« presque insurmontable du« sommeil : car elle échauffe« moderément, & reserrant« l'orifice superieur de l'esto-« mac, elle bride & retient«

„ſi bien les vapeurs neceſſai-
„res à former le ſommeil ,
„qui s'élevent d'embas , que
„ceux qui deſirent d'em-
„ployer les nuits à écrire
„ou à mediter , n'en reſſen-
„tent aucun embarras ny em-
„pêchement.

Olearius & pluſieurs autres Voyageurs aſſurent tous la même choſe , & principalement en ce qui regarde ſa vertu de tenir éveillé. La raiſon de cela eſt que le ſommeil vient principalement de deux cauſes , de l'épuiſement des eſprits & de leur repos. Par la premiére , les eſprits étant diſſipez , il n'y en a pas une quantité ſuffiſante pour tenir en action les muſcles du corps ; & c'eſt de là que vient le ſommeil aprés la fa-

tigue & la laſſitude. Et par la ſeconde, les eſprits étant arretez dans leur mouvement par les vapeurs qui s'élevent du bas ventre dans le cerveau, comme les rayons du Soleil ſont arrêtés par les nuages qui s'élevent de la terre, il doit arriver neceſſairement, que les ſens exterieurs où ces eſprits ne brillent plus, ceſſeront de faire leurs fonctions & l'abandonneront au ſommeil: de là vient que la roſée & la fraicheur d'un nouveau chyle entrant dans le ſang, on s'endort ſans peine, & principalement ſi la premiére cauſe eſt jointe à la ſeconde, comme il nous arrive à la fin de la journée aprés nôtre ſouper. Le Thé empêche le ſommeil en s'oppoſant à ces deux

causes, car par sa partie spiritueuse, volatile & odorante il repare les esprits dissipés, & par sa vertu diuretique il emporte par les urines, une partie de la serosité des alimens, en même tems que par son amertume & par sa sechereſſe, il en dissipe & absorbe l'autre partie. Peut-être aussi que la chaleur actuelle avec laquelle il est beu contribuë à cét effet. Un de mes amis m'a assuré qu'il avoit remarqué que quelques plantes de ce païs boüillies & buës chaudes produisoient le même effet : & entr'autres la Pulmonaire de chesne, qu'on peut accommoder comme le Thé ; mais elle est beaucoup plus desagreable & plus astringente, & à peine en pourroit on

boire, si aprés l'avoir fait boüillir on n'en jettoit la premiere eau.

CHAPITRE IV.

De la vertu du Thé, pour la gueriſon des maux de tête.

IL eſt facile à preſumer que le Thé tenant éveillé en rabatant les vapeurs qui montent naturellement au cerveau, il doit auſſi être bon aux maux de tête, qui ſouvent ne viennent que de ces vapeurs ou des humeurs abondantes armées de pointes acres, qui dilatent par trop les vaiſſeaux du cerveau, ou qui en picotent trop les membranes. Auſſi eſt ce un des principaux effets que nos Auteurs luy atribuent.

„ La Principale vertu du „Thé, dit *Le Pere de Rhodes*, „eſt de guerir & d'empêcher „les douleurs de tête. Pour „moy, continuë-t'il, quand „j'avois la migraine, je me „ſentois ſi fort ſoulagé en „prenant du Thé, qu'il me „ſembloit qu'on me tiroit tout „mon mal avec la main : par„ce qu'une de ſes principales „qualitez, eſt d'abatre les va„peurs groſſieres qui montent „à la tête & nous incommo„dent. *Olearius* & *Tulpius* en conviennent auſſi. *Simon Pauli* même qui a fait un Traité exprés pour le décrier, ne luy conteſte pas cette prerogative.

Il eſt même certain que non ſeulement l'accez de la douleur ou la douleur preſente en

doit être soulagée, mais aussi que les retours en doivent être prevenus, puisque l'amertume legere de ce breuvage & son astriction, ne peuvent manquer de resserrer les fibres de l'estomac, & de perfectionner sa fonction pour empêcher qu'il n'engendre plus de crudités, qui sont les sources de ces vapeurs grossiéres & acres. Pour ces deux fins il est bon d'user du Thé, non seulement aprés le repas, mais aussi à jeun & quelques jours de suite : car on n'a pas remarqué comme du Café, qu'il fût necessaire de manger avant que d'en prendre.

Le Thé par la même raison, a encore cecy de commun avec le Café qu'il de-

ſenyvre & repare les deſordres que l'excez du vin a fait dans le corps.

On dit que le *Duc d'Albe* avoit acoûtumé de boire à la fin du repas un grand verre d'eau qu'il apelloit le *Caſtigador*, parce que cela châtie les fumées du vin. On pourroit à plus juſte tître donner cette épithéte à une taſſe de Thé.

Monſieur de Bourges dans ſa Relation de l'Evêque de *Beryte* à la Cochinchine, dit que durant leur ſejour à *Siam*, aprés leurs repas, qui étoient pour l'ordinaire de poiſſon, ils prenoient du Thé, qu'on boit tres-chaudement avec un peu de Sucre, & qu'ils s'en trouvoient fort bien, & comparant avec les effets du vin

ceux que produit le Thé ; quand on s'en sert en ces Païs-là, où l'estomac est afoibly par la chaleur, & sa force combatuë par la qualité de la nourriture : on peut douter qui des deux doit obtenir la preference, tant cette feüille, dont l'usage est si commun de delà, a d'excellentes proprietez, dont la plus remarquable est celle de desenyvrer. En quoy elle est bien differente de la pluspart des autres liqueurs dont usent les hommes qui étant prises avec excés leur ôtent ou leur affoiblissent la raison, & le Thé la fortifie & la degage des vapeurs qui empêchent ses fonctions.

L'Auteur de l'Ambassade de la Chine, que j'ay déja

cité au commencement de ce Traité, assure la même chose. Le *Pere Martinius* dans son Atlas Chinois en convient aussi. *Antonius Musa* Medecin de l'Empereur Auguste, atribuë à la Betoine les mêmes proprietés que nous atribuons au Thé ; & si on l'en veut croire elle guerit jusques à quarante & sept maladies, qu'il nomme. En effet ses conformités avec le Thé sont tres-considerables, & peut-être si nous en avions bien étudié les qualités y trouverions-nous des sujets de nous repentir d'aller chercher si loin ce que nous avons chés nous. Du moins nôtre paresse n'est pas excusable d'examiner si peu les plantes de nos Païs & d'y faire si peu de decouvertes, comme si le Ciel & la

terre, étoient plus avares icy que dans l'Arabie & dans la Chine, & comme ſi la nature qui leur a donné le Café & le Thé, n'avoit pas pû nous accorder auſſi quelque ſimple, avec les mêmes vertus qu'ont ces deux arbriſſeaux. Nous en avons ſans doute, & s'ils nous ſont cachez, c'eſt parce que nous n'avons pas pris aſsés de ſoins pour les rechercher, & en cecy nôtre beſoin eſt une juſte punition de nôtre negligence : ce qui nous devroit porter pour nos propres interets, à éxaminer plus que nous ne faiſons les productions de nôtre climat, qui pourroit bien nous fournir liberalement ce que nous allons chercher ailleurs avec tant de

dépence & tant de risque. En atendant que cela soit, je m'en vais continuer à traiter des proprietez remarquables du Thé.

Le degagement du cerveau contribuë sans doute à rendre la memoire & l'esprit ferme. Un cerveau trop humide est comme une cire trop mole, qui reçoit bien le cachet, mais n'en retient pas l'empreinte. C'est pourquoy les personnes phlegmatiques & les enfans n'ont pas de memoire; il faut une secheresse mediocre dans les organes & de la pureté dans les humeurs, pour retenir & ne pas confondre les idées. Le Thé dessesche moderement & épure le cerveau, en le degageant des images importunes qui

l'assiegent, & par consequent il doit fortifier la memoire & épurer l'esprit. On remarque que les Chinois ne crachent & ne se mouchent presque point : ce qui fait voir que leur cerveau est delivré de ces superfluités qui appesantissent le siege de la raison. Les Anciens apelloient les gens d'esprit *homines emunctæ naris* : c'est à dire, qui n'ont pas besoin de se moucher : aussi convient-on aujourd'huy que les Chinois sont spirituels, fins & adroits.

Les Medecins sont persuadez que leur Art n'a été porté en partie au point où il est que par l'analogisme, c'est à dire par les conclusions que l'on tire de la ressemblance des maladies & de leur com-

mune source, & par la conformité d'une drogue avec une autre. Suivant ce que j'ay déja supposé des operations du Thé, je puis conclurre de son excellence pour la pluspart des maladies de la tête, où il y a assoupissement, fluxion & élevation de vapeurs: par exemple pour prevenir & guerir l'apoplexie, la lethargie, la paralysie, les vertiges & l'epilepsie, qui ne viennent souvent que d'un regorgement de serosités dans le cerveau, les catharres, les maux des yeux, les bruits d'oreilles, & semblables indispositions, principalement lors qu'avec le secours d'un Medecin experimenté, on en aura distinctement penetré la cause: car qui ne sçait que les

meilleurs remedes du monde employez ſans ordre & ſans connoiſſance, ne ſont capables de faire du bien que par hazard, & ne peuvent preſque pas manquer de faire du mal.

Que ſi quelqu'un s'étonne qu'une infuſion legere d'une ſimple herbe, ſoit capable de produire de ſi bons effets, & de guerir des maladies que d'autres puiſſans remedes ont de la peine d'emporter : je les prie de conſiderer deux choſes : l'une que les remedes uſuels, tels que le Thé ou le Café, impriment inſenſiblement & ſurement leurs bonnes qualitez, plutôt que les autres remedes, comme les juleps, apozemes & emulſions, parce qu'on en

uſe plus long-tems : l'autre qu'ils agiſſent ſans violence, ſans afoiblir l'eſtomac, comme les émetiques & les purgatifs : ſans epuiſer les eſprits & les forces, comme les ſudorifiques, & les ſaignées, & ſans degoûter les malades comme les drogues ordinaires de la Pharmacie. D'ailleurs comme la pluſpart de nos maladies doivent leur naiſſance aux erreurs du regime de vivre, il eſt certain qu'un breuvage familier & propre à une indiſpoſition., ſoulagera bien plutôt un malade qui en eſt ateint, que quelque medicament dont on pût ſe ſervir, puis que l'uſage n'en ſçauroit être ſi frequent, ny ſi amy de la nature.

CHAPITRE V.

De la vertu du Thé pour les maux d'eſtomac, pour la goute, la gravelle, la colique, les maux de rate, les rheumatiſmes, & autres maladies, & du Thé avec le lait.

LE Thé ne ſert pas ſeulement à la tête, dit *le Pere de Rhodes*, il a une merveilleuſe force à ſoulager l'eſtomac & à aider à la digeſtion. Auſſi d'ordinaire pluſieurs en prenent aprés le dîner. Aprés le ſouper on n'en prend pas ſi on veut dormir. On n'aura pas de peine à concevoir pourquoy il eſt ſtomacal. Tous les amers le ſont, & particulierement

quand avec cela ils ſont aſtringens, comme eſt le Thé: l'amertume corrige la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & la ſtipticité, c'eſt à dire, la vertu qu'il a d'être aſtringent, reſſerre les fibres dont le relachement cauſe la foibleſſe. C'eſt une verité conſtante. Il eſt à remarquer que quand on en veut uſer à ce deſſein, il eſt bon de ne le pas faire ſeulement infuſer; mais de le faire un peu boüillir, parce que de cette maniere il prend mieux ſon amertume, & ſon âpreté, qui tiennent à la partie terreſtre, & non à la ſpiritueuſe. En ce cas là je prefererois la methode des Japonois, de le prendre en ſubſtance, à celle des Chinois qui eſt celle dont nous

nous nous ſervons dans ces Païs. Un celebre Medecin de Grenoble * ordonne à ſes malades de le mâcher pour les aigreurs d'eſtomac, & il trouve qu'il reüſſit mieux de cette maniere qu'en boiſſon, pour cette ſorte d'indiſpoſition. Les Eſpagnols ont au lieu de cela leur *Cachou*, qui eſt auſſi connu en France depuis quelques années. C'eſt un ſuc âpre & amer qui vient des Indes: quelques-uns diſent du Japon. Ils le croyent être le ſuc d'une eſpece de *Prunella* ou bien de l'herbe apellée *Areca*, fort commune dans les Indes. On en fait des petits grains avec du ſucre ambré, & l'on en mange quelque peu aprés le repas. Cela ne s'accorde pas mal avec le Thé, & avec le

* Mr Monin

Café, & peut merveilleuſement aider à fortifier l'action de ces deux breuvages ſur l'eſtomac.

Les erreurs de la digeſtion étant corrigées, on ne tombera pas dans pluſieurs indiſpoſitions qui en dependent, telles que ſont les douleurs d'eſtomac, les coliques cauſées par des glaires & par des vents renfermés dans le ventricule ou dans les inteſtins, & les diarrhées qui viennent ſouvent de la corruption du Chyle, & des indigeſtions. *Monſieur Mandelſlo*, dans ſes Voyages aux Indes, attribuë au Thé non ſeulement cette proprieté d'échaufer & de fortifier l'eſtomac, & les entrailles, mais il le confirme encore par l'experience qu'il en a faite, aſſurant qu'il en fut gue-

ry d'une diarrhée importune dont il avoit été tourmenté depuis long-tems. *Olearius*, *Guillaume Leyl* Danois cité par *Simon Pauli*, & plusieurs autres, ne luy conteſtent pas les mêmes vertus. Mais il n'y en a point qui luy ſoit plus univerſellement attribuée par les Auteurs, que celle de preſerver de la gravelle, de la pierre, & de la goute; & un des prejugés qu'ils en ont, eſt que les Chinois qui en uſent ſi frequemment ne ſont point ſujets à ces maladies. Une des choſes que fait« le Thé, dit le *Pere de Rhodes*, eſt de purger les reins« & de preſerver le corps de« la goûte & de la gravelle,« & c'eſt peut être la vraye« cauſe pourquoy ces for-«

„tes de maladies ne se trouvent „point en ces Païs là. Sur ce même sujet, le *Pere Martin Martinius* dans sa description Geographique de l'Empire de la Chine parlant du breuvage des Chi- „nois dit : Ils boivent toûjours „chaud, soit que ce soit de „l'eau, du vin ou du ris „boüilly. Ils font toûjours trem- „per cette herbe si celebre, „qu'ils nomment *Cha*, dans „ces liqueurs, ou en de l'eau „boüillante, & la boivent „toute chaude. Quand j'y ay „été acoutumé, j'ay fort de- „saprouvé ceux de l'Europe, qui aiment tant à boire „froid : car les Chinois en „beuvant chaud, apaisent „leur soif, se desalterent & „dessechent les humeurs. C'est

pourquoy ils ne crachent« preſque jamais & ne ſont« point ſujets à la gravelle, ny« aux crudités d'eſtomac com-« me les Européens, ne ſouf-« frent point tant de maladies« ny de ſi grandes que parmy« nous, & ne ſçavent ce que« c'eſt que de gravelle, de goû-« te aux pieds & aux mains,« ny d'autres ſemblables indiſ-« poſitions. «

Tulpius dit auſſi que la com-« mune opinion qu'on a dans la« Chine, eſt qu'il n'y a rien« de ſi ſouverain que cette« plante qu'ils croyent forte-« ment que le Ciel leur a don-« née par une bonté ſingulié-« re, tant pour prolonger les« jours juſques à l'extrême« vieilleſſe, que pour empê-« cher tout ce qui peut faire«

„ombrage à la ſanté, & que „non ſeulement elle rend les „corps vigoureux & preſerve „des douleurs de la pierre, „auſquelles on aſſure que per„ſonne dans ces lieux là ne „ſe trouve ſujet, mais de „plus qu'elle guerit les dou„leurs de tête, les enrumu„res, les fluxions ſur les yeux „& ſur la poitrine, la courte „haleine, la debilité d'eſto„mac, les tranchées de ventre „& la laſſitude.

On tombera d'acord de ces effets du Thé, quand on conſiderera que tout ce qui tient les reins nets & qui diminuë les ſeroſités, pourveu que d'ailleurs il ne laiſſe point d'impreſſion dans les reins & de foibleſſe dans le corps, doit être par conſe-

quent excellent pour empêcher qu'il ne s'engendre du gravier & des phlegmes, & qu'on ne soit ateint de la goûte & des rheumatismes, puis que le sable & le calcul sont causez par le sejour des matieres visqueuses dans les reins; & la goute & le rheumatisme par le regorgement des serosités qui ne trouvant pas leur sortie libre par les voyes ordinaires, se jettent sur les jointures ou dans les muscles. C'est ce qui fait que presque tous les diuretiques sont bons dans ces maladies. Or il est constant que le Thé l'est beaucoup, jusques là que quelques Auteurs ont observé que des personnes par l'usage trop frequent du Thé avoient pris de grands flux

d'urine que les Medecins apellent *diabetes*, où on rend des urines copieuſes & ſemblables à ce qu'on a beu. Je m'engagerois un peu trop dans la Medecine ſi je voulois rechercher les raiſons pourquoy il eſt diuretique ; je me contente d'emprunter ce qu'un de mes amis a remarqué ſur un paſſage d'Hippocrate * *Que les choſes odorantes ſont diuretiques*, parce qu'étant compoſées de parties penetrantes & volatiles, elles fondent les humeurs viſqueuſes & les convertiſſent en ſeroſités, qu'elles rendent ainſi plus capables d'être vuidées par les urines.

* Mr Spon Aphorismi novi ſect. 4. aph. 14.

On remarque que les diuretiques ſont auſſi parfaitement bons pour les maux de rate,

comme les câpes, les poix chiches, le tamarisc & le vin blanc; c'est pourquoy Hippocrate les recommande dans ces maladies. Ainsi le Thé qui a cette qualité & qui outre cela par son amertume peut adoucir les humeurs acides qui fermentent dans la rate, n'y doit pas être d'un leger secours. Aph 9 sect 5.

Je pourrois ajoûter plusieurs maladies ausquelles le Thé est trés-propre aussi bien que le Café: comme les vers, les vapeurs, les palpitations & quelques autres, mais cela m'obligeroit à repeter bien des choses que j'ay déja dites: ce qui fait que je me contente de remarquer qu'un de nos Auteurs l'a mis aussi entre les febrifuges, & qu'il en a rapor-

té des obſervations qui font connoître qu'il eſt utile aux febricitans. Ie pourrois auſſi faire les mêmes conjectures ſur le Thé preparé avec le lait, que ſur le lait cafeté, car il ne doit pas être moins bon pour les maladies de poitrine.

Nous en devons l'invention aux Chinois, qui en regalent quelques fois les étrangers, comme nous l'aprenons de l'Ambaſſade des Holandois „à la Chine. Les Tartares & „les Chinois les plus quali„fiés, dit l'Auteur qui l'a „donnée au jour, prennent „une poignée des feüilles de „Thé, le jettent dans l'eau „boüillante; puis ayant pris „quatre fois autant de cette „eau, que de lait boüilly, &

y ayant mis un peu de sel, ils « remuent le tout ensemble & « l'avalent avec plaisir. Ceux « qui au lieu de sel y mettront du Sucre en feront un breuvage, non seulement utile, mais fort agreable, & si un malade s'en sert il aura le plaisir de guerir par un remede delicieux : ce qui est si rare dans la Medecine. Surquoy Messieurs les Medecins & Messieurs les Pharmaciens me permettront de leur dire qu'un remede rebutant qu'on fait prendre à un malade, est souvent pour luy une nouvelle maladie. Je sçay bien que trop d'indulgence pourroit augmenter le mal; mais il est des rencontres où ils pourroient eux mêmes mieux observer qu'ils ne font l'apho-

risme qui dit, *qu'un remede ou un aliment moins bon, mais plus agreable à un malade, est preferable à d'autres meilleurs, mais plus desagreables.* C'est pour cela qu'on me doit sçavoir bon gré de ce que j'enseigne la maniere de se servir du Café & du Thé, non seulement avec profit, mais même avec agrément.

Il est des indispositions de la poitrine, où le Thé au lait doit être plus propre que le lait Cafeté, entr'autres aux crachemens de sang & à la toux de quelque cause presque qu'ils dependent. Car le Thé par son astriction est favorable à fermer les extremités des vaisseaux entr'ouverts ou legerement corrodez dans le poûmon, & n'étant pas em-

preint comme eſt le Cafe par ſa Torrefaction de parties ignées, il ne volatiliſe pas le ſang autant que luy, & le rend moins ſujet à ſe repandre ſur le poûmon & à échaper des veines.

Par la même raiſon le Thé au lait doit être parfaitement bon pour les dyſenteries & longues diarrhées, où il eſt queſtion d'adoucir les humeurs, de fortifier & de reſſerrer les parties deſtinées à la nutrition, & de conſumer les ſeroſités acres & ſuperfluës, qui cauſent ou qui acompagnent ces maladies. Voicy la methode dont on peut en uſer ſi on veut s'en ſervir pour la ſanté. Aprés s'être purgé, s'il eſt neceſſaire, ſuivant l'avis d'un Mede-

cin, on prendra une tasse de lait de vache que l'on fera legerement boüillir pour l'escremer & en ôter les parties butyreuses qui chargent l'estomac & embarrassent la poitrine, on mettra en même tems infuser une dragme de Thé dans deux verres d'eau chaude, puis on mêlera le tout avec une cueillerée de Sucre, & on en avalera une bonne écuellée chaudement : continuant ainsi pendant un mois & même deux si on s'en trouve bien, avec la precaution de se purger doucement & agreablement de quinze en quinze jours, soit avec deux onces de Casse confite, en beuvant aprés les avoir prises le Thé au lait ; soit avec le sel Polycreste de Seignete,

dont la doze eſt reglée à ſix dragmes, dans quatre verres d'eau, qu'on doit boire en demi heure de tems.

Voila ce que j'avois à dire ſur l'uſage du Thé, dont je ne pretens pas autoriſer l'abus; ce qui le met à couvert de toutes les declamations qu'a fait contre luy *Monſieur Simon Pauli*, puis qu'il convient de bonne Foy que toutes les mauvaiſes qualitez qu'il luy impute ne ſont que les effets de l'uſage exceſſif qu'on en peut faire. Surquoy on peut voir ce que j'ay dit en parlant du Café. La chaleur naturelle eſt comme la flamme d'une lampe qui s'éteint quand l'huile eſt conſumée. Tout ce qui la conſume trop vîte eſt dangereux, & je ne diſconviens pas

qu'un uſage immoderé du Thé conſumant trop promtement l'humidité naturelle, n'éteignit la chaleur & la vie. Ce n'eſt pas ſeulement dans la Morale que les excez ſont vicieux : ils le ſont auſſi dans la Medecine, ce qui fait dans l'une un vice, fait dans l'autre une maladie, & dans toutes les deux le bien ſe trouve dans la moderation : heureux eſt celuy qui s'y ſçait tenir.

Fin du Traité du Thé.

RPJCB

Folio 305

Rameau de
L'arbre du Cacao

Traité Nouueau & Curieux du Chocolate
Composé Par Philippe Syluestre Dufour

M. Ogier Sculp.

TRAITE' DU CHOCOLATE.

CHAPITRE I.

Ce que c'eſt que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le compoſent.

L'USAGE du Chocolate eſt devenu ſi commun en Europe, principalement en Eſ-

pagne & en ſuite en Angleterre, en France & en Italie, que nous ne le devons plus conſiderer comme un breuvage particulier à l'Amerique où il a pris naiſſance, mais comme une boiſſon qui s'eſt naturalisée parmy nous. Cela m'oblige d'en examiner la compoſition & les vertus, comme j'ay fait du Café & du Thé dans les Traités precedens, pour ſçavoir au vray s'il merite, tous les eloges qu'on luy donne, & à quelles perſonnes il peut être propre. C'eſt ce qui a déja fait mettre la main à la plume à deux ſçavans Medecins Eſpagnols, *Barthelemy Marradon* de la Ville de Marchena, & *Anthoine Colmenero* de Ledeſma de la Ville d'Ecija, dans

l'Andalousie, & aprés eux à Monsieur *René Moreau*, Professeur Royal en Medecine à Paris, qui n'a pas jugé les deux Traités de ces Messieurs indignes de son estime, puis qu'il s'est donné la peine de les traduire, & de les commenter. Depuis encore un curieux Voyageur Anglois, nommé *Thomas Gage* qui a demeuré long-tems en Amerique, nous en a donné une Relation fort longue. Le grand usage qu'il en a fait sur les lieux, luy ayant facilité les moyens d'en prendre une parfaite connoissance. Ie ne pretens pas d'encherir beaucoup sur ce qu'en ont dit ces Messieurs qui paroissent en avoir été tres-bien informez. Ie me contenteray d'être comme leur

Echo ou leur Truchement, ſans m'arrêter pourtant ſcrupuleuſement à leurs termes, quand je croiray d'en avoir trouvé de plus expreſſifs, & ſans me rendre eſclave de leurs ſentimens, lors que des raiſons fortes m'en detacheront.

Le mot de *Chocollatl* ou comme nous l'apellons *Chocolate*, eſt purement Americain. Il vient, à ce qu'ont écrit quelques-uns, du bruit qu'il fait quand on le prepare dans la chocolatiere avec le molinet, qui aproche fort du ſon de *Choco Choco*, & du mot *Atte*, ou *Atle*, qui dans la langue des Mexicains ſignifie *eau*. C'eſt ainſi que ces peuples groſſiers nomment les choſes par certains noms qui donnent

quelques idées ſenſibles de ce qu'ils veulent exprimer, comme lors qu'ils apelloient autrefois les Européens les enfans du Tonnerre, à cauſe du bruit de nos armes à feu, & une lettre miſſive, une choſe blanche qui a de l'eſprit, parce qu'elle inſtruit celuy qui la reçoit. Il pourroit bien être auſſi que le *Cacao* étant la baze du Chocolate, de ce mot joint à celuy d'*Atle*, on auroit formé celuy de *Chocolate*, comme qui diroit *eau de Cacao*, cela me paroit aſsés vrayſemblable, mais la choſe n'eſt pas de ſi grande importance qu'il l'eſt de ſçavoir ce que c'eſt que Chocolate.

Le Chocolate eſt une maniere de Pâte ſolide composée de differens ingrediens dont le

principal eſt le *Cacao*, laquelle detrempée avec une liqueur fait un breuvage fort agreable au goût & tres utile à la ſanté. Voicy le denombrement & la doſe des drogues qu'on employe pour cette compoſition ſuivant le ſentiment de *Barthelemy Marradon.*

„*Sept cens Cacaos.*
„*Vne livre & demy de Sucre.*
„*Deux onces de Canelle.*
„*Quatorze grains de Poivre*
„ *de Mexique, apellé Chi-*
„ *lé ou Pimiento.*
„*Demi once de Cloux de*
„ *Girofle.*
„*Trois gouſſes de Vanille,*
„ *ou en ſa place deux onces*
„ *d'Anis.*
„*Le gros d'une noiſette d'A-*
„ *chiote.*

„Quelques uns, ajoûte-t'il, y

mettent un peu d'eau de« fleurs d'Orange, un grain« de Musc ou d'Ambre gris,« ou de la poudre de Scolo-« pendre. De ces choses *Col-« menero* en bannit les cloux de« Girofle, le Musc, l'Ambre« & les eaux de senteur, &« il y ajoûte les Amandes,« les noisetes, & la poudre des« roses d'Alexandrie. *Delaet*,« dit qu'en Amerique on y« met encore *la fleur d'un arbre« resineux, odorante comme celle« de l'Oranger*, & une gousse« apellée *Tlixochitla*. il y en a« qui y font entrer le *Mays* ou« le *Panis*, & *l'Orejevala*.

Ces Auteurs comme on vient de voir, ne conviennent pas en toutes choses pour la composition du Chocolate. Examinons maintenant

toutes ces drogues les unes aprés les autres avant que de parler de leur preparation & de leur meſlange.

DU CACAO.

Dulaet hiſt. Occident. liv. 7. chap. 2. & Ximenes aprés luy dans ſa deſcription des plantes & des animaux de l'Amerique.

L'arbre qui porte le *Cacao* eſt apellé par les Americains *Cucahuaguahuitl* à ce que dit Dulaet ou Cacaotal, comme le remarque Thomas Gage. Il eſt de la grandeur de nos Orangers & a ſes feüilles aſsés ſemblables aux ſiennes, mais plus grandes. Herrera les compare à celles du Chataigner. On peut en voir la figure que j'ay fait mettre au commencement de ce Traité, tirée de la deſcription des curioſités qui ſont au Cabinet d'*Olaus Vormius*. Cét arbre eſt

eſt ſi delicat, & le terroir où il croit eſt ſi chaud, que pour le garantir des ardeurs du Soleil, les Americains plantent des autres arbres qu'ils apellent *Atlinam*: & quand ils ſont crus à une hauteur capable de faire aſsés d'ombrage, ils plantent au deſſous ceux qui portent le Cacao, afin que les *Atlinam* leur ſervent d'abry & les defendent des rayons brulans du Soleil, comme une mere ou une nourrice tendre de ſon enfant le pourroit faire, ce qui fait qu'ils donnent à cet arbre l'epithéte de mere du Cacao, car il n'eſt deſtiné purement & uniquement qu'à cela.

Le fruit du *Cacaotal* ne vient pas auſſi tout nud, mais couvert & envelopé dans une

grande gouſſe canelée, & rayée à peu prés comme un de nos melons, ils l'apellent *Cacahuacintli*. Cette gouſſe renferme quantité de noix de Cacao, qui ſont comme de groſſes amandes : mais plus compactes & de meilleur goût. Il s'y en trouve juſques à vingt ou trente, & même quelque fois juſques à quarante. Chaque noix ſe partage en deux parties egales, bien jointes, & ſerrées enſemble, couverte d'une peau blanche, pleine d'un jus que les femmes du Païs ſuccent avec delice parce qu'il eſt rafraichiſſant & qu'il humecte agreablement la bouche.

Colmenero & *Gage* ne font que deux ſortes de Cacao. „Il y a, dit ce dernier, deux

sortes de Cacao : l'un est com-«
mun d'une couleur obscure«
tirant sur le rouge, rond &«
picoté au bout : l'autre est«
plus large, plus gros & plus«
plat. Il s'apelle *Patlaxe*, blanc«
& plus desiccatif que l'autre,«
aussi est-t'il à meilleur marché«
de beaucoup. Celuy cy empê-«
che bien mieux le sommeil«
que l'autre. C'est pourquoy«
on ne s'en sert pas tant que«
de l'ordinaire, & il n'y a«
gueres que le commun peu-«
ple qui en use.

Monsieur Moreau marque qu'il y a de quatre especes d'arbres qui portent le Cacao. La premiere, dit-il, est apel-«
lée *Cacahuaguahuitl*, qui est«
la plus grande de toutes, &«
porte grande quantité de«
fruits. La seconde est de«

„même nom, de moyenne „grandeur, portant ses feüilles „& ses fruits beaucoup plus „petits. La troisiéme est apel„lée *Xuchicacahuaguahuitl* en„core plus petite, les fruits de „laquelle sont plus rouges au „dehors, au dedans du tout „semblables aux autres. La qua„triéme est la plus petite de „toutes, c'est pourquoy on „l'apelle *Tlalcacahuaguahuitl*, „c'est à dire petit, ou bas „arbre de Cacao, laquelle „porte un fruit plus petit que „tous les autres, combien qu'il „n'en differe en rien quand „à la couleur; or tous ces „fruits sont de mêmes qualitez „& ont même usage, encore „qu'on se serve du dernier, „principalement en breuvage, „les autres sont plus propres

à trafiquer.

Ces noix de Cacao ſont d'un goût moyen entre doux & amer, tirant ſur la ſaveur âpre & aſtringente. Pour ce qui eſt de ſes qualités, voicy comme en raiſonne *Thomas Gage*, que je copie mot à mot comme il a copié *Colmenero*.

Quoy que le Cacao, comme tous les autres ſimples, participe des qualitez des quatre elemens, neanmoins l'opinion qui eſt la plus reçuë entre les Medecins, eſt qu'il eſt froid & ſec comme l'element de la terre, & par conſequent de qualité aſtringente. Mais comme il participe auſſi des autres elemens, & particulierement de l'air qui eſt chaud & humide : de là vient qu'il a des

„parties onctueuſes, en ſorte „qu'on en tire une maniere de „beurre, dont j'ay vû que „les femmes des Crioles ſe „frotoient le viſage pour ſe „rendre le teint plus uny.

„ L'on ne doit pas trouver „incroyable ce que l'on dit „du Cacao, qu'il eſt froid „& ſec, & puis chaud & „humide: car quoy que l'ex„perience vaille plus que tous „les raiſonnemens du monde, „neanmoins les exemples ſer„viront à éclaircir cette verité.

„ Premierement dans la „Rhubarbe, quoy qu'elle ait „en ſoy des qualités chaudes „& purgatives, elle en a nean„moins d'autres qui ſont froi„des, ſeches & aſtringentes, & „propres à fortifier l'eſtomac & „guerir le mal de ventre.

Cela paroît encore dans« l'acier, qui bien qu'il parti-« cipe de la nature de la terre« en ce qu'il eſt peſant, reſ-« ſerré, froid & ſec, & qu'on« l'eſtimeroit contraire à la gue-« riſon des opilations du foye« & de la rate : on s'en ſert« neanmoins comme d'un re-« mede ſpecifique propre pour« les guerir. «

L'Authorité de Galien peut« encore éclaircir cecy, car il« enſeigne au troiſiéme Livre« des qualitez des ſimples que« la pluſpart des medica-« mens qui paroiſſent ſimples« à nos ſens, ſont naturelle-« ment composez & contien-« nent en eux des qualitez« contraires, comme une qua-« lité expulſive & une qualité« retentive ; une qualité qui«

„groſſit, & l'autre qui attenuë,
„ou qui rarefie & qui con-
„denſe. Et dans le quinziéme
„Chapitre du même Livre,
„il raporte l'exemple du boüil-
„lon d'un coq qui lâche le
„ventre, & ſa chair a la ver-
„tu de le reſſerrer.

„ Et pour montrer encore
„que cette qualité differente
„ſe trouve en diverſes ſub-
„ſtances ou parties des medi-
„camens ſimples ; il raporte au
„dixſeptiéme chapitre du pre-
„mier livre des ſimples medi-
„camens, l'exemple du lait où
„l'on trouve trois ſubſtances
„differentes & que l'on ſepa-
„re les unes d'avec les autres.
„Sçavoir la ſubſtance froma-
„geuſe qui a la vertu d'arrê-
„ter le flux de ventre, la ſub-
„ſtance du lait qui eſt pur-

gative, & celle du beurre qui« est anodine. «

Nous trouvons auſſi trois« ſubſtances dans le mouſt :« ſçavoir la ſubſtance du marc,« qui eſt terreſtre & la plus« abondante, une autre qui« en eſt comme la fleur, qui« eſt l'écume ou la lie, & fina-« lement une troiſiéme ſubſtan-« ce plus pure qui eſt propre-« ment le vin ; & chacune de« ces ſubſtances contient en« ſoy diverſes qualitez & pro-« prietez, ſoit dans la couleur,« ſoit dans l'odeur, ou autres« ſemblables accidens. «

Ce qui s'accorde auſſi à« la raiſon, ſi nous conſide-« rons que les alimens que nous« prenons, quelques ſimples« qu'ils ſoient ne laiſſent pas« d'engendrer ou de produire«

„les quatre humeurs dans le „foye, qui different non seule„ment en temperature, mais „aussi en substance; & selon „que l'aliment participe plus „ou moins d'une de ces hu„meurs, l'humeur se trouve„ra aussi plus ou moins pre„dominante.

„ D'où nous pouvons con„clurre, que lors que le Ca„cao est moulu & remué, les „diverses parties que la natu„re luy a données se mêlent „artificiellement & intime„ment les unes avec les autres; „de sorte que les parties on„ctueuses, chaudes & humi„des se trouvant mêlées avec „celles qui sont terrestres, les „repriment & les temperent, „en sorte qu'elles ne sont plus „si astringentes qu'auparavant,

mais deviennent plus tempe-« rées & plus conformes au« temperament chaud & hu-« mide de l'air, qu'à la froideur« & ſechereſſe de la terre ;« comme il paroît lors qu'on« le rend propre à le prendre« en breuvage, qu'à grand« peine a-t'on donné deux tours« de molinet, qu'il s'éleve une« écume graſſe, par où l'on« peut remarquer combien il« participe de cette partie on-« ctueuſe. «

De maniere que par ce« qui a été dit cy deſſus, l'on« peut voir aiſément l'erreur de« ceux qui parlant du Choco-« late, diſent qu'il engendre« des opilations, parce que le« Cacao eſt aſtringent, com-« me ſi ſa faculté aſtringente« n'étoit pas corrigée & tem-«

„perée par le mélange intime
„de ſes parties les unes avec
„les autres lors qu'il eſt mou-
„lu, comme j'ay déja dit,
„outre qu'il y entre tant d'au-
„tres ingrediens qui ſont na-
„turellement chauds, qu'il
„faut par neceſſité qu'il ait la
„faculté d'ouvrir & d'attenuer,
„& non pas de reſſerrer.

„ Mais laiſſant à part toutes
„ces raiſons, cette verité pa-
„roît évidemment dans le Ca-
„cao même : car s'il n'eſt
„ny moulu, ny remué, ny
„composé, comme il eſt dans
„le Chocolate, mais ſeule-
„ment mangé comme il eſt
„dans le fruit, ainſi que font
„pluſieurs femmes des Crioles
„& des Indiens ; il cauſe de
„grandes obſtructions, & leur
„rend le teint pâle & blême,

comme celles qui ont les pâ-« les couleurs, & qui man-« gent de la terre de pots« ou du plâtre de murailles,« comme font souvent les fem-« mes Espagnoles pour faire« venir le teint de cette cou-« leur, qu'elles estiment par« dessus toute autre; quoy« que cela leur cause des ob-« structions fâcheuses. De sor-« te qu'on void par là, qu'il« n'y a point d'autre raison« que le Cacao étant mangé« tout crud produise les mê-« me effets, sinon que les« parties differentes n'étant« pas assez mêlées en le man-« geant, ont besoin de ce mé-« lange artificiel dont nous« avons parlé cy devant. «

Tout ce long raisonnement sert à établir que le Cacao

eſt temperé, ſa partie terreſtre & froide étant corrigée par celle qui eſt huyleuſe & chaude : car tous les huyles ſont des liqueurs ſouffrées & inflammables.

DU SUCRE.

Le *Sucre* entre dans la compoſition du Chocolate, non ſeulement pour temperer l'âpreté naturelle qui ſe rencontre à la pluſpart des ingrediens qu'on employe pour cette compoſition ; mais encore pour l'aider à ſe conſerver, comme on s'en ſert pour les confitures ordinaires, ce qui n'empêche pas que devenant vieux il ne ſe rempliſſe de petits vermiſſeaux, qui le percent comme un froma-

ge vieux & sur tout si on le tient dans un lieu humide, & s'il est surchargé de Sucre.

DE LA CANELLE.

La *Canelle* qu'on employoit pour la composition du Chocolate dans l'Amerique avant que les Espagnols s'en fussent rendus les maitres, ne pouvoit pas être celle que les Indes Orientales nous fournissent, puis qu'elle n'étoit pas connuë dans cette partie du monde. Sans aucun doute, ils y mettoient celle de leur Païs decrite par *Monardes* dans son Livre des Plantes chapitre vingt-cinquiéme, qui dit que c'est un arbre de moyenne grandeur dont les feüilles

aprochent de celles du Laurier, & qui porte un fruit fait comme un petit chapeau de la grandeur d'une reale, de couleur de violette : & c'eſt ce fruit qui a le goût & l'odeur de la Canelle d'Orient, l'écorce n'en ayant point. On s'en ſert en poudre dans le Païs pour mettre dans les ragouts. Il fortifie l'eſtomac, diſſipe les vents, corrige la mauvaiſe odeur de la bouche, affermit le cœur & apaiſe les douleurs de ventre : ainſi ce n'eſt pas mal à propos qu'il eſt employé dans le Chocolate, puis qu'il eſt propre à attenuer & ſubtilizer les parties terreſtres des Cacaos, & à fortifier leur vertu ſtomacale : en ſa place on peut ſubſtituer la vraye Canelle de

Ceylan dont les qualitez ſont du moins ſemblables ; mais en ce cas il faudra ſe ſouvenir d'en diminuer la doſe, parce que ſans doute étant plus penetrante que l'autre, deux onces ſur celle de toute la compoſition pourroient être trop fortes.

DU CHILES, OU POIVRE DE MEXIQUE.

Pour ce qui eſt du *Chilles* ou *Chilli*, il y en a de deux ſortes, l'un d'Orient, qui eſt le Gingembre, & l'autre d'Occident qui eſt le Poivre de Mexique, qu'on apelle poivre de *Tabaſco*, parce qu'il croit en abondance dans cette Province de la nouvelle Eſpagne. *Colmenero* dit qu'il y en

a de quatre sortes : il apelle les premiers *Chilcotes*, les seconds qui sont fort petits *Chiltecpin*, lesquelles deux especes, ajoûte-t'il, sont fort mordicantes & picantes ; les troisiémes sont nommez *Tonachiles*, qui sont chauds moderement, puis que l'on les mange avec du pain ainsi qu'on fait les autres fruits, bien qu'ils soient moderement amers, & ne croissent en autre lieu qu'aux marais de Mexique ; les quatriémes sont apellés *Chilpatlagua*, qui sont fort larges, mais qui ne sont pas si piquans que les deux premiers, ny si peu piquans que les troisiémes, & ce sont ceux qu'on met dans la composition du Chocolate.

Le Pere Iean Eusebe de Nie-

remberg en fait bien davantage d'eſpeces au chapitre quatre-vingt du quinziéme livre de ſon Hiſtoire naturelle. *Dulaet* dit au dernier chapitre de ſon cinquiéme livre, que ce fruit vient d'un arbre domeſtique apellé *Xocoxochitl*, lequel eſt fort grand, ayant les feüilles d'oranger fort odorantes. Ses fleurs ſont rouges comme grenats, de la même odeur que celle des oranges, agreables & douces, les fruits en ſont ronds & pendans par grapes, qui ſont au commencement verds, & puis aprés roux; & à la fin noirs, d'un goût acre & mordicant, de bonne odeur, chauds & ſecs au troiſiéme degré, de ſorte qu'il peut être mis au lieu de poivre.

Il y en a plusieurs qui veulent bannir le *Poivre* de cette composition, parce qu'il est trop piquant & trop échaufant. Les plus habiles Medecins n'osent presque jamais employer le poivre rond qu'entier, parce que de cette maniere il est capable d'échaufer & de fortifier l'estomac sans alterer le sang ny les entrailles où il ne penetre pas, au lieu qu'en poudre il excite une chaleur & une soif intolerable. En effet plusieurs personnes ayant remarqué que le Chocolate les échaufoit & leur faisoit venir des boutons au visage, se sont abstenus de faire entrer le poivre dans sa composition, luy imputant ce mauvais effet.

DES CLOUX DE GIROFLE.

Les *Cloux de Girofle* ſont auſſi rebutez de cette compoſition par la pluſpart de ceux qui ſe piquent de faire de bon Chocolate, fondez peut-être ſur ce qu'ils reſerrent le ventre, quoy que d'ailleurs ils fortifient l'eſtomac, & ayent d'autres bonnes qualités, ſur leſquelles je n'inſiſte pas, puis que c'eſt une choſe connuë de tout le monde.

DE LA VANILLE.

La Vanille que d'autres apellent *Mecaſuchil*, eſt une gouſſe d'une odeur tres-agreable & d'un goût acre. Elle fortifie l'eſtomac & le cœur : elle Thomas Gage.

attenuë les humeurs épaisses & visqueuses, & est un excellent remede contre les venins. Mêlée avec le Tabac, elle corrige l'odeur desagreable de sa fumée. Cette plante est decrite au long dans de *Laet*, & dans *Eusebe de Nieremberg*.

Liv. 5. chap. 4. Liv. 14. chap. 65.

DE l'ACHIOTE.

L'Achiote est un suc épaissy : cette teinture est tirée d'un arbre fruitier de l'Amerique, que les uns apellent *Achiotl*, d'autres *Changuarica*, & d'autres *Pamaqua*. Voicy comme il est décrit par *François Ximenes* au raport de *Laët*

Eusebe de Nieremberg, lib. 15. chap. 48.

„livre 5. chap. 3. C'est un „arbre semblable en grandeur, „tronc & forme à l'Oranger,

ſes feüilles ſont comme cel-«
les de l'Orme en couleur &«
âpreté, l'écorce, le tronc &«
les branches ſont roux tirant«
ſur le verd, ſes fleurs ſont«
grandes, diſtinguées en cinq«
feüilles à la façon des étoi-«
les, d'une couleur blanche«
pourprine, le fruit eſt ſem-«
blable aux premieres écorces«
de Châteigne, de forme &«
grandeur d'une petite aman-«
de verte, quadrangulaire &«
qui s'ouvre étant meur,«
contenant certains grains«
ſemblables à ceux des raiſins,«
mais beaucoup plus ronds.«
Les Sauvages l'ont en gran-«
de eſtime, & le plantent«
auprés de leurs maiſons: il«
verdit toute l'année, & por-«
te ſon fruit au Printems,«
auquel tems on a coûtume«

„de le tailler, parce que de „son bois on en tire du feu „comme d'un caillou, son „écorce est fort propre à faire „des cordes, qui sont plus „fortes que du chanvre mê„me. De sa semence on en „fait de la teinture cramoysie „rouge, de laquelle les Pein„tres se servent : on s'en sert „aussi en Medecine, parce „qu'elle est de qualité froide „étant beuë avec quelque eau „de même qualité ou apli„quée au dehors, elle tem„pere l'ardeur de la fiévre, „arrête la dissenterie ; enfin „on la méle avec grande uti„lité, en toutes les potions „refrigerantes, d'où vient que „l'on la mêle avec le breu„vage du Chocolate pour ra„fraichir & luy donner goût

& belle couleur. *Gage* nous aprend que c'eſt des grains contenus dans les gouſſes de cet arbre qu'on fait l'Achiote.

L'Achiote, dit-il, croit ſur« un arbre dans des gouſſes« rondes, qui ſont remplies de« grains rouges avec quoy l'on« fait l'Achiote, qu'on reduit« premierement en pâte, puis« aprés l'avoir fait ſecher, l'on« en forme des boules rondes,« des gâteaux ou des petites« briques, que l'on vend en« ſuite à un chacun. L'Achio-« te, a t'il dit un peu auparavant,« a une qualité qui penetre &« attenuë, comme il paroît par« la pratique ordinaire des Me-« decins des Indes qui experi-« mentent tous les jours ſes ef-« fets, & l'ordonnent à leurs« malades pour inciſer & atte-«

„nuer les humeurs crasses &
„grossieres qui causent la dif-
„ficulté de la respiration, &
„la retention de l'urine ; de
„sorte qu'ils s'en servent pour
„toute sorte d'opilations, &
„l'ordonnent aussi aux difficul-
„tés de la poitrine, aux obstru-
„ctions des visceres, & autres
„semblables incommodités.

DES AMANDES.

Colmenero croit qu'on ne feroit pas mal d'ajoûter les Amandes aux autres ingrediens qui entrent dans cette composition, mais il entend les Amandes des Indes Occidentales decrites par *Acosta*. Voicy ce qu'en dit ce dernier
Hist. Nat. liv. 4 chap. 29. „Auteur. Il y a une autre es-
„pece de Cocos, qui ont dans

leur noyau une grande quan-« tité de petits fruits comme« des amandes à la façon des« grains de Grenade. Ces« Amandes ſont trois fois auſ-« ſi grandes que celles de Caſ-« tille & leur reſſemblent au« goût encore qu'elles ſoient« un peu plus âpres : elles ſont« auſſi humides & huileuſes.« C'eſt un aſsés bon manger,« auſſi s'en ſervent-t'ils aux In-« des en place d'Amandes, pour« faire des maſſes-pains & au-« tres telles friandiſes. Ils les« apellent Amandes des Andes,« parce que ces Cocos croiſ-« ſent abondamment és Andes« du Perou, & ſont ſi forts &« ſi durs, que pour les ou-« vrir il les faut fraper rude-« ment avec une groſſe pierre.« S'ils rencontroient la tête de«

„quelqu'un quand ils tombent
„de l'arbre, il n'auroit pas
„besoin d'aller plus loin. C'est
„une chose qui semble in-
„croyable, que dans le creux
„de ces Cocos qui ne sont
„pas plus grands que les au-
„tres, ou gueres d'avantage,
„il y a neanmoins une telle
„quantité de ces Amandes.
„Elles sont pourtant bien
„éloignées de la bonté de cel-
„les qui viennent de Chacha-
„poyas; c'est le fruit le plus de-
„licat, le plus friand & le plus
„sain de tous ceux qu'il y a
„aux Indes. I'ay même connu,
„dit-t'il encore, un docte Me-
„decin, qui assuroit qu'entre
„tous les fruits qui sont en Es-
„pagne, il n'y en avoit aucun
„qui aprochât de l'excellence
„de ces Amandes. Il y en a

de plus grandes & de plus« petites que celles que j'ay dit« des Andes, mais toutes sont« plus grosses que celles de« Castille. Elles sont fort ten-« dres à manger, ont beau-« coup de suc & de substan-« ce ; elles sont fort onctueu-« ses, & croissent en des ar-« bres tres-hauts & de grand« feüillage ; & comme c'est une« chose precieuse, la nature« luy a donné une bonne cou-« verture, & une bonne defen-« ce, veu qu'elles sont dans« une écorce un peu plus« grande, & plus piquante que« celle des Châtaignes : tou-« tefois quand cette écorce est« seche, l'on en tire facile-« ment le grain. On dit que les« Singes qui sont fort friands« de ce fruit, & dont il y a«

„grand nombre en Chacha-
„poyas du Perou (qui eſt la
„ſeule contrée du monde où
„il y ait des arbres qui le por-
„tent) pour en tirer l'aman-
„de ſans ſe piquer, en jettent
„rudement du haut de l'arbre
„le fruit ſur des pierres pour
„les rompre, & les ayant ain-
„ſi rompuës, les achever d'ou-
„vrir pour les manger à leur
„plaiſir. Il y a apparence que
ces amandes ſont meilleures
pour donner corps à la com-
poſition que le Mays & le
Panis, que quelques-uns y
mettent qui ſont trop ven-
teux, au lieu que les Amandes
ſont moderement chaudes, &
ont un ſuc delicat, principale-
ment les ſeches; les vertes &
les nouvelles n'y étant pas
propres.

DES NOISETTES.

Christofle Acosta décrit les Noisettes des Indes Occidentales en cette sorte. Le Noi-« setier est un fort grand ar-« bre, droit, delié, rond &« d'une matiere fongueuse. Il a« les feüilles plus longues &« plus larges que la palme qui« porte le Cocos, & qui sor-« tent de la sommité de l'ar-« bre, entre lesquelles sortent« de petites verges deliées plei-« nes de petites fleurs blan-« ches presque sans odeur,« d'où s'engendre le fruit ap« pellé *Areca*, grand comme« des noix, qui toutesfois n'est« pas rond mais en ovale, en« forme d'un petit œuf de« poule. L'écorce exterieure«

liv. des Aroma chap. 18.

„eſt merveilleuſement verte de-
„vant que d'être meure, étant
„meure elle devient grande-
„ment jaune à la façon des da-
„tes bien meures. Cette écorce
„eſt d'une ſubſtance mole &
„veluë, qui contient un fruit
„gros comme une groſſe cha-
„taigne, blanc, dur, plein de
„petites veines rouges, que les
„habitans mangent. Etant en-
„core verd, ils le mettent ſous
„le ſable pour le rendre meil-
„leur & plus agreable : quel-
„ques fois ils le mangent avec
„les feüilles de Bethel, au-
„trefois ils le rompent & le
„font ſecher au Soleil, & puis
„s'en ſervent ordinairement en
„leur manger, & en leur po-
„tions adſtringentes : pour l'é-
„corce, ils s'en netoyent les
„dents. Il y a une autre eſpe-

ce de Noiſette, qui croît ce en l'Iſle de Saint Dominique, ce qui eſt purgative, mais ce ce n'eſt pas celle qu'on mêle ce avec le Chocolate : elle eſt ce decrite par *Oviedo* en ſon ce Hiſtoire des Indes livre 2. ce chap. 4. & en ſuite par *Mo-* ce *nardes*.

Ce ſont ces premieres Noiſettes que le Medecin de Ledeſma demande : elles ſont de la qualité des amandes, mais plus ſeches & plus bilieuſes : elles fortifient l'eſtomac bien ſechées au feu & comme grillées, & empêchent que les vapeurs ne montent au cerveau. C'eſt pourquoy elles ſont tres-utiles à ceux qui ont des vents & des fumées qui montent des hypocondres au cerveau, & qui cauſent des

ſonges turbulens, & mettent la raiſon en deſordre.

DU MAYS.

„ Ceux qui mêlent le Mays „ou le Panis dans le Choco„late font tres-mal, dit *Colme„nero*, parce que ces deux „drogues engendrent l'hu„meur melancolique, & que „l'un & l'autre ſont venteux. „Ceux qui les font entrer dans „cette compoſition, ajoûte-t'il, „ne le font que par œconomie, „parce qu'ils ſont à tres-bon „marché.

Monſieur Moreau qui a commenté *Colmenero*, aſſure que ce que les Americains apellent Mays, eſt le même grain que nous apellons Bled d'Inde, ou fro-

ment de Turquie, assez connu en France, & décrit par *Ximenes* au raport de *Laët*, en ces termes.

La difference du Mays se« prend de la couleur de ses« épics (que le commun appel-« le *Mazorcas*) laquelle varie« grandement, car les uns sont« de couleur blanche, les au-« tres de rouge : il y en a« de presque noirs, d'autres« pourprés, bleus & bigarrez« de diverses couleurs, (ce« qui se doit entendre de l'é-« corce de dessus, car la fari-« ne en est blanche,) &c. Au« reste, s'il y a aucun bled« que Dieu ait fait qui soit de« qualité temperée, & de« grande nourriture, c'est sans« doute le Mays (que les Me-« xicains apellent *Tlaolli*) car«

„il n'eſt n'y chaud n'y froid,
„mais moyen entre les deux,
„comme auſſi ny humide ny
„ſec, mais du tout temperé
„entre les deux, bien loin d'ê-
„tre de groſſe & viſqueuſe
„ſubſtance. Voila pourquoy
„ceux qui l'ont jugé être de
„viſqueuſe & groſſiere nour-
„riture, & d'engendrer des
„obſtructions ſe ſont fort trom-
„pés; on a trouvé le contrai-
„re és Sauvages qui en vi-
„vent ordinairement, parce
„que jamais ils ne ſont tra-
„vaillés d'obſtruction, &
„n'ont jamais mauvaiſe cou-
„leur, mais au contraire ils
„aſſurent qu'il ſe digere
„aiſément, & ayguiſe l'appe-
„tit, que même avant la ve-
„nuë des Eſpagnols ils ne ſça-
„voient ce que c'étoit des

douleurs nephretiques : enfin « il ne se trouve aucun plus « excellent remede entre les « Sauvages contre les mala- « dies aiguës. Ce que l'expe- « rience temoigne inconteſta- « blement, car le Mays boüilly « en l'eau nourrit ſuffiſamment « le corps, & ſe digere ſans « aucune difficulté ny domma- « ge : il adoucit la poitrine, « tempêre la chaleur des fié- « vres, principalement la pou- « dre de ſa racine trempée dans « l'eau & exposée au froid du « ſoir, & puis aprés buë. Or « ce Mays boüilly n'eſt pas « ſeulement une viande ſaine « & loüable, mais peut être « auſſi donné ſans crainte aux « malades auſſi bien qu'aux « ſains, aux jeunes qu'aux « vieux, aux hommes qu'aux «

„femmes & de quelque con-
„dition qu'ils soient, enfin
„en toutes maladies, sans au-
„cun risque. On dit d'ailleurs
„qu'il provoque l'urine &
„nettoye les conduits. Puis
„donc que le Mays pris avec
„precaution apporte mille com-
„modités sans aucun danger
„(si ce n'est qu'on veüille dire
„qu'il augmente par trop le
„sang & la bile) on ne doit
„point écouter ceux qui assu-
„rent qu'il est plus chaud que
„le froment, qu'il se digere
„plus difficilement & qu'il
„engendre des obstructions:
„suivons plutôt les Medecins
„Mexicains, qui ayant rejet-
„té la ptisane comme ennuyeu-
„se aux malades, ont mis en
„sa place l'Atolle.

Le Paniz des Indes est dé-

crit par *Dodonée*, par *Dalechamp* & par *Lobel* que les Curieux pourront consulter là dessus.

DE L'OREIEVALA.

L'Oreievala est une fleur apellée par les Espagnols, *Flor de la Oreia*, à cause de la ressemblance qu'elle a avec l'oreille. Elle a des feüilles pourprées en dedans, & vertes au dehors. Elles sont odorantes, aromatiques & chaudes, & viennent d'un arbre que les Mexicains apellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*.

DE LA FLEUR D'UN ARBRE RESINEUX, ET DE LA GOUSSE DU TLIXOCHITL.

Monſieur Moreau fait voir dans ſes Annotations ſur le Traité de *Colmenero*, qu'il a obmis quelques ingrediens neceſſaires pour la compoſi-
„tion du Chocolate. Pour
„montrer, dit-il, que nôtre
„Auteur ſe peut abuſer, je
„vais produire deux ingre-
„diens du Chocolate, deſ-
„quels il n'a fait aucune men-
„tion : l'un eſt la fleur d'un
„certain arbre reſineux qui
„jette une gomme comme le
„Styrax, d'une plus belle cou-
„leur, ſa fleur eſt ſemblable
„à celle de l'Orenger, d'une

bonne odeur qu'ils mêlent« avec le breuvage de Cacao ,« qui eſt le Chocolate , & ils« eſtiment qu'elle eſt bonne« pour l'eſtomac. L'autre in-« gredient eſt la gouſſe du« *Tlixochitl* , qui eſt une herbe« rampante ayant les feüilles« ſemblables au Plantain , mais« plus longues & plus épaiſſes.« Elle monte le long des ar-« bres , les embraſſe & porte« des coſſes ou gouſſes lon-« gues & étroites , & quaſi« rondes , qui ſentent le bau-« me de la nouvelle Eſpagne :« ils mêlent ces gouſſes avec« leur celebre breuvage de« Cacao : leur pulpe eſt noire ,« pleine de petites ſemences« comme celles du Pavot. On« dit que deux d'icelles trem-« pées dans l'eau & l'eau beuë«

„provoquent puiſſamment l'u-
„rine.

Ces diverſités font voir que la compoſition du Chocolate n'eſt pas fixe, que les uns y ajoûtent, & que d'autres y diminuent ou y changent ce qu'ils trouvent à propos pour le goût ou pour les intentions differentes qu'ils ont. Le commun peuple des Negres & des Americains n'y met ordinairement que du *Cacaos*, de *l'Achiote* & un peu de *Chiles* & *d'Anis*. C'eſt la cauſe qu'on en void de diverſes couleurs, & de different goût. C'eſt auſſi par cette même raiſon, qu'il y en a de bien plus cher l'un que l'autre; & cette diverſité n'eſt pas ſeulement au prix, elle l'eſt encore dans ſes effets. Le Chocolate que nous faiſons

n Europe ſeroit trop fade
our les Americains qui de-
andent que le Piemento
omine, & celuy que ces
euples compoſent ſeroit in-
uportable à nôtre goût,
arce qu'il piqueroit trop
ôtre palais. Si j'oſois deci-
er la choſe, je dirois avec
ien de perſonnes raiſonna-
les, que de tout celuy qui
e fait parmy nos Européens,
e meilleur nous vient de
adis, principalement lors que
'on ſe ſert de la precaution qui
n'eſt ordinaire, qui eſt d'y
nvoyer à celuy qui le doit
aire la doſe que je ſouhaite
qu'il obſerve dans ſa compo-
ition : encores faut-il que ce
oit quelque perſonne qui ſoit
extraordinairement affidée,
& que ſi elle n'eſt pas du mé-

tier, elle se donne du moin
la peine de le faire compo
ser sous ses yeux, pour pren
dre garde que le tout se dis
pense avec fidelité. Sans ce
soins on court risque d'êtr
mal servy, & bien plus ma
si on le fait acheter chés ceu
qui en vendent ordinairement
qui n'en ont que tres-rare
ment d'aprochant du bon
Ce qui est si vray, que tou
ceux de Cadis même qui en
veulent avoir d'excellent, le
font faire dans leurs maison
& en leur presence. Il est du
Chocolate comme des autres
boissons : à peine en pourroit
on trouver qui plût à tout le
monde. Il y a des gens qui
ne l'estimeroient pas s'il n'é-
toit piquant. Il y en a qui
n'en voudroient point s'il n'é-

it doux. Les uns veulent
u'il ſente un peu la Canelle,
plusieurs n'en ſçauroient
oire ſi cela étoit. Ie ſuis de
nombre. D'autres ſans dou-
en jugeront autrement : je
'en ſeray pas ſurpris ; car qui
ſt-ce qui eſt en droit d'ôter
u goût de chaque particu-
er , le privilege de juger par
oy-même des differentes ſa-
eurs ? S'il en étoit d'autre
aniere , que deviendroit le
roverbe qui dit qu'il ne faut
amais conteſter ſur la diver-
ité des goûts.

CHAPITRE II.

Preparation & mélange de drogues pour faire le Chocolate, & manieres de le boire.

„LE Cacao, & les autres drogues qui doivent entrer dans la compoſition du Chocolate ſuivant la doſe que l'on ſe ſera preſcrite, di *Colmenero*, , ſe pilent, & ſe broyent dans un mortier ou ſur une pierre large & unie qu'on apelle dans les Indes Occidentales *Metatl*, ou *Metate* faite tout exprés mais avant que de les pile on les doit faire griller & bien deſſecher au feu afin qu'ils ſe puiſſent piler plus aiſément, excepté l'Achiote mais il faut les faire grille

avec grand ſoin, & les re-«
muer ſans diſcontinuation«
en les grillant, afin qu'ils«
ne ſe brûlent, & devien-«
nent noirs, ce qui leur fe-«
roit perdre leur vertu, &«
les rendroit amers. La Ca-«
nelle & le Poivre de Mexi-«
que (pour ceux qui les veu-«
lent employer) doivent être«
pilez les premiers, & ce«
dernier le doit être avec l'A-«
nis, & le Cacao le dernier;«
mais peu à peu juſques à«
la quantité ſuffiſante, & à«
chaque fois il faudra luy«
donner deux ou trois jours«
dans la pierre afin qu'il ſoit«
mieux broyé. Chaque cho-«
ſe ſe broye ſeparément, &«
puis aprés on met les pou-«
dres de tous les ingrediens«
dans le vaiſſeau, où eſt le«

„Cacao où on les méle avec
„une cueillier, & auſſi-tôt aprés
„on prend de cette pâte,
„qu'on recommence à broyer
„ſur la même pierre, ſous
„laquelle on met un peu de
„feu, aprés que la confection
„eſt faite, en évitant que le
„feu ne fut pas aſsés grand
„pour la chaufer exceſſive-
„ment de peur de reſoudre
„& de diſſiper la partie bu-
„tyreuſe. Il faut auſſi obſer-
„ver qu'en broyant le Cacao,
„il faut l'Achiote afin que
„la couleur s'y prenne mieux.
„Les poudres de tous les in-
„grediens, à la reſerve de cel-
„le du Cacao, ſe doivent paſ-
„ſer par le tamis. Si on ôte
„la coquille, ou l'écorce du
„Cacao, la confection en ſe-
„ra plus delicate & plus deli-
cieuſe

cieuſe. Lors que le tout paroî-
tra être bien broyé, & incor-
poré (ce que l'on reconnoîtra
lors qu'on n'y verra pas la
moindre petite paille) on pren-
dra avec une cueillier de cette
maſſe, qui ſera preſque
toute fonduë & liquefiée,
dont on fera des tablettes
qu'on mettra dans des boëtes
où elles deviendront dures
à meſure que la maſſe ſe
rafroidira. On obſervera ce-
pendant que pour faire ces
tablettes, il faut jetter une
cueillerée de cette maſſe ſur
du papier, ou ſur quel-
ques grandes feüilles d'ar-
bres comme eſt le Plane, *
ne, mais reſſemble plutôt à la Palme, tant en forme qu'en grandeur de feüilles, qu'il a ſi grandes qu'elles couvrent un homme depuis la tête juſques aux pieds. Il eſt même remarqué au ſecond Tome de l'Amerique, que ces feüilles ſervent à écrire, comme anciennement celles du papier.

* Il entẽd le Plane d'Inde & non pas celuy de l'Europe. Or le Platanus des Indes à été ainſi nommé par les Eſpagnols, pour des raiſons qui nous ſont inconnuës, car il n'a rien de cõmun avec nôtre Pla-

qui eſt la façon qu'on le pratique aux Indes : mais comme le Plane nous manque en ces Païs, on la verſe ſur du papier, où elle s'étend, & étant miſe à l'ombre, elle s'endurcit, & aprés en pliant le papier, ils en tirent les tabletes, qui pour être graſſes ſe ſeparent aiſément du papier, & ſi on la verſe en quelque vaſe de terre ou ſur un ais on ne ſçauroit les detacher aiſément ny les retirer entieres.

Il n'y a pas moins de diverſité dans la maniere de boire le Chocolate, que dans la methode de le compoſer. Les Mexicains le boivent ordinairement avec l'Atolle. C'eſt ainſi qu'ils apellent une eſpece de boüillie claire faite avec la

farine de Mays detrempée & cuite dans l'eau qui eſt leur breuvage le plus ancien & le plus commun. Il y a pluſieurs manieres d'aprêter l'Atolle, comme on peut le voir dans *du Laet*, * où je renvoye les Curieux. Car comme c'eſt un Breuvage inconnu en ce païs icy, & d'ailleurs venteux & mal ſain, il n'eſt pas neceſſaire d'en parler plus au long. Je diray ſeulement que ceux qui s'en ſervent pour prendre le Chocolate, en font diſſoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis la remuent avec le moulinet dans la taſſe où l'on le veut boire, & quand il eſt en écume * ils rempliſſent le reſte de la taſſe d'Atolle tout chaud, & puis ils le boivent chaudement

* Liv. 7. chap. 8.

*On apelle en France cette écume Mouſſe.

gorgée à gorgée.

Il y a encore au raport de „*Thomas Gage*, diverſes autres „manieres de prendre le Cho„colate ; qui eſt qu'aprés que „l'on l'a diſſout dans de l'eau „froide & remué avec le mou„linet, l'écume en étant ôtée „& miſe dans un autre vaſe, „on met le reſte ſur le feu „avec autant de Sucre qu'il „en faut pour le rendre doux, „& lors qu'il eſt encore chaud, „on le verſe deſſus l'écume „qu'on en a ſeparé, & puis „on le boit.

„ Mais la façon la plus com„mune eſt de bien faire chauf„fer l'eau, puis en remplir la „ moitié de la coupe où l'on veut „boire & y diſſoudre une ta„blette ou deux, ou plus, juſ„ques à ce que l'eau ſoi

aſsés épaiſſie, puis le bien« rémuër avec le moulinet, &« quand il eſt aſsés battu &« converti en écume, de rem-« plir la coupe d'eau chaude« & de le boire, aprés y« avoir mis du Sucre ce qu'il« en faut & manger un peu« de conſerve ou de maſſe-« pain trempé dedans le Cho-« colate. «

Il y a encore une autre ma-« niere d'en uſer, qui ſe pra-« tique principalement en l'Iſle« de S. Domingo, qui eſt« de mettre le Chocolate dans« un vaſe où il y a un robi-« net avec un peu d'eau, puis« le laiſſer boüillir juſques à« ce qu'il ſoit diſſout, & y« mettre de l'eau & du Sucre« ſuffiſamment ſelon la quan-« ité du Chocolate, & puis«

„le faire boüillir derechef, „jusques à ce qu'il se fasse „une écume onctueuse par „dessus & le boire aprés „cela.

„ Les Indiens se servent „aussi dans leurs festins, „& dans leurs rejoüissan„ces d'une façon de boire „le Chocolate froid, afin de „se rafraichir, qui se fait „ainsi.

„ On prend le chocolate „dans lequel l'on n'a mis que „peu ou point d'autres ingre„diens, & l'ayant dissout dans „de l'eau froide avec le mou„linet, l'on en ôte l'écume „avec la partie grasse qui s'é„leve par dessus en grande „quantité, principalement „quand le Cacao est vieux „& commence à se corrom-

pre. On met l'écume dans« un plat à part, & on met« du Sucre avec celuy d'où« l'on a tiré l'écume, qu'en« suite l'on verſe de haut ſur« l'écume & puis on le boit« ainſi tout froid. Ce breuvage« eſt ſi froid qu'il y a peu de« gens qui s'en puiſſent ſer-« vir : car l'on a juſtifié par« l'experience qu'il eſt nuiſi-« ble, & qu'il cauſe des dou-« leurs d'eſtomac, & particu-« lierement aux femmes. «

La troiſiéme maniere de« le preparer, eſt celle de tou-« tes qui eſt la plus en uſage,« parce qu'en cette maniere« là il ne fait aucun mal ; &« je ne vois pas de raiſon, pour-« quoy l'on ne s'en doive auſſi« bien ſervir en Angleterre,« comme on fait en d'autres«

„païs, dont les uns ſont chauds
„& les autres ſont froids : car
„dans tous les endroits où
„l'on s'en ſert le plus, ſoit
„dans les Indes, ſoit en Eſ-
„pagne, ſoit en Italie & mê-
„me en Flandres qui eſt un
„païs froid, l'on trouve qu'il
„s'accorde aũ temperament
„d'un chacun.

„ Il y a encore dit *Colme-*
„*nero*, une autre façon d'a-
„commoder le Chocolate, plus
„briéve pour les hommes d'af-
„faires qui n'ont pas le loi-
„ſir d'attendre une longue pre-
„paration, laquelle eſt bien ſai-
„ne ; & c'eſt celle dont je me
„ſers. La voicy. Tandis qu'on
„fait chauffer de l'eau, on prend
„une tablette de Chocolate,
„ou bien on en rape ce dont
„on a beſoin, que l'on mêle

avec du sucre à proportion du Chocolate que l'on y a mis, le tout dans un petit pot, l'eau étant chaude. On le verse dedans, & on le défait avec le moulinet ; on le boit ensuite sans avoir separé l'écume comme on a de coûtume de faire aux autres preparations.

A Livorne & en d'autres endroits d'Italie où l'on a accoûtumé de mettre à la glace ou à la neige presque toutes les boissons, pour chercher des temperamens contre les excessives chaleurs qui regnent en ces païs là, on boit souvent le Chocolate à la glace : cette maniere de le boire n'est point desagreable, en quoy il differe particulierement du Café & du Thé qui ne sont

bons que chauds. Cependant je m'assure que c'est plutôt le goût & le plaisir qui l'ont introduite & authorisée, que la raison & la santé.

Aprés avoir fait un assés long & assés exact détail des differentes manieres dont on aprête ailleurs le Chocolate pour le boire, il est tems que je die de quelle sorte nous l'accommodons en France. Ordinairement on met dans la chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de personnes qui en veulent prendre : ensuite on fait boüillir cette eau, & dez qu'elle boût, on y jette dedans (si le Chocolate est excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en

a rapée & mêlée avec du moins une once de Sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer : ce que l'on continuë aprés l'avoir retiré du feu, juſques à ce qu'on l'ayt bien fait mouſſer. Alors on verſe de cette mouſſe dans le gobelet qu'on acheve de remplir du reſte de la decoction : on recommence aprés de le remuer dans la chocolatiere avec le moulinet, juſques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mouſſe : ce que l'on continuë juſques à ce que la chocolatiere ſoit entierement vuidée & les gobelets entierement pleins. Il faut le humer auſſi

chaudement qu'on le peut souffrir. Il y a des personnes qui prennent avant, un demi verre d'eau fraiche, des autres qui mangent un couple de biscuits qu'ils trempent dans le gobelet, mais je trouve que de cette maniere on en enleve ce qu'il a de plus succulent, & que le reste perd quasi tout son bon goût, tellement qu'à mon gré il vaut mieux le boire comme il sort de la chocolatiere. Si le Chocolate n'étoit pas de toute bonté, il faudroit en augmenter la dose à proportion de sa qualité, & pour ce qui est du Sucre on en regle la quantité suivant que ceux qui en veulent boire aiment plus ou moins la douceur. Les voluptueux ajoûtent

à cette preparation quelques goutes d'essence d'Ambre qu'ils jettent dans la chocolatiere, ou quelque petite portion de Pastilles ambrées, qu'on met dans le gobelet, ce qui en releve extraordinairement la bonté. Il y a même des gens qui pour en augmenter la delicatesse, au lieu du Sucre substituent le Sorbet d'Egypte, qui étant bon, le rend infiniment plus agreable. Enfin il s'en trouve d'autres qui rafinant sur cét aprêt, mettent du lait chaud à la place de l'eau, & y ajoûtent un jaune d'œuf, à quoy je n'ay jamais pû m'accommoder.

Il faut maintenant dire quelque chose des precautions necessaires pour le choix du bon Chocolate. L'experience

pour cela ſert beaucoup plus que tous les avis que l'on pourroit donner pour y reüſſir. Cependant il n'y a pas du mal de ſçavoir que cette compoſition ſe faiſant en pâte, on peut luy donner toutes les figures que l'on veut. I'en ay eu du long, du carré, du rond, en gros en petits morceaux, & de pluſieurs autres formes : ce que je dis parce que j'ay veu bien des gens, qui d'ailleurs me paroiſſoient aſsés raiſonnables, ne pouvoir ſe laiſſer perſuader qu'un Chocolate fut bon par cette ſeule raiſon qu'il n'avoit pas la figure qu'ils ſouhaitoient comme ſi cela contribuoit de quelque choſe à ſa qualité. Il faut prendre garde qu'il ne ſente point le moiſi, qu'il ne ſoit

point trop vieux ; ce qui se connoît s'il est percé ou piqué par de petits vers qui s'y engendrent tant soit peu qu'il soit suranné, & principalement lors qu'il est surchargé du Sucre. Il doit n'avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, ny qui sente les épiceries qui entrent dans sa composition. Voilà si je ne me trompe, tout ce qu'on peut observer pour le choisir, lors qu'on n'a pas la liberté d'en boire : mais lors qu'on peut porter la chose jusques là, il est assés difficile de s'y tromper tant soit peu que l'on ait accoûtumé d'en user, & sur tout si on en a bu du bon. Un des grands defauts que puisse avoir le Chocolate à mon gré, c'est lors que quelque sorte d'épi-

cerie domine, car si cela est, en le beuvant il pique directement si fort le gosier, qu'on ne sçauroit l'avaler avec plaisir.

Pour ce qui est des tasses dans lesquelles on boit le Chocolate, les Americains & les curieux de ce païs se servent de celles qui sont faites de Cocos, & cela non pas seulement parce qu'elles sont extrêmement propres; mais parce que les bords ne s'en échauffent pas si fort qu'ils puissent brûler les levres quand on le veut boire bien chaud, comme feroit l'argent ou l'étain. Ces tasses de Cocos s'apellent dans le païs d'où elle viennent *Tecomates*. Ils font aussi des gobelets des fruits d'un autre arbre, nommé par les Espagnols *higuero*. C'est un grand

arbre qui a les feüilles semblables en figure & en grandeur à nôtre meurier, & qui porte des fruits comme des petites citroüilles, que les Sauvages creuſent pour faire des gobelets. Ie ne diray rien icy des palmes qui portent les Cocos, puis que cét arbre a été décrit par pluſieurs Auteurs. Il faut ſeulement remarquer, que le Cocos eſt couvert de deux écorces, dont l'une eſt veluë & fibreuſe, & ſert à faire des cordages : & l'autre qui eſt interieure, eſt unie & ſolide, propre à être travaillée en gobelets. L'opinion commune eſt qu'ils ont quelque vertu contre l'apoplexie, ce qui leur a donné la vogue pour s'en ſervir à boire le Chocolate ; à leur defaut on peut ſe ſervir

de tasses de porcellaine ou de fayence.

On peut prendre le Chocolate en maniere solide, car il s'en fait des dragées, des biscuits, du massepain & plusieurs autres sortes de friandises, & s'il n'est pas si utile à la santé de ces façons, du moins il est aussi agreable qu'en liqueur.

Si on boit le Chocolate pour la santé seulement, il faut se contenter d'en prendre deux tasses par jour pour le plus, & plutôt le matin qu'autrement. Ceux qui sont bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, le peuvent prendre avec de l'eau d'Endive, & principalement en Eté, quand on en voudra user par forme de medicament contre

les intemperies chaudes du foye ; & au contraire ceux qui auront le foye froid & plein d'obſtructions, le pourront prendre avec la teinture de Rhubarbe. On en peut uſer regulierement juſques au mois de May, & ſur tout ſi l'air eſt temperé. *Colmenero* n'en aprouve pas l'uſage pendant les jours Caniculiers, ſi ce n'eſt à ceux à qui il ne ſçauroit nuire, parce qu'ils y ſont habituez. Si« quelqu'un, dit il, à beſoin« d'uſer du Chocolate aux« jours Caniculiers, & qu'il ſoit« d'un temperament chaud, il« le prendra aſſaiſonné avec« l'eau d'Endive de quatre jours« l'un, ſpecialement s'il ſe ſent« le matin avoir l'eſtomac foi-« ble ; & encor qu'il ſoit veri-« table qu'aux Indes, qui eſt«

„un Païs tres-chaud, on le
„prend en toute Saiſon, & que
„par conſequent on pourroit
„faire le même en Eſpagne.
„Toutefois je repondray pre-
„mierement qu'il faut donner
„cela à la coûtume. En ſecond
„lieu, que l'exceſſive chaleur
„de ces Païs-là, ſe trouvant
„conjointement avec une ex-
„ceſſive humidité, laquelle
„ayde à ouvrir les pores du
„corps, il arrive qu'il ſe fait
„une ſi grande diſſipation de
„la propre ſubſtance du corps,
„que l'on peut, non ſeulement
„le matin, mais auſſi à tou-
„te heure prendre du Choco-
„late ſans aucun prejudice: &
„il eſt tellement vray que par
„la chaleur exceſſive du Païs
„la chaleur naturelle ſe diſſipe
„& s'exhale, & que celle de

l'eſtomac & autres parties in-«
terieures du corps, s'épand«
de telle façon aux exte-«
rieures, que nonobſtant ces«
excez de chaleur, les eſto-«
macs en demeurent rafroidis:«
en ſorte qu'ils tirent du pro-«
fit & de l'utilité, non ſeule-«
ment du Chocolate, lequel«
ſelon que nous avons prouvé,«
eſt moderement chaud, mais«
auſſi du vin pur, lequel com-«
bien qu'il faſſe bien chaud,«
ne leur fait aucun mal, au«
contraire il conforte l'eſto-«
mac: que ſi parmy ces cha-«
leurs exceſſives les Indiens«
viennent à boire de l'eau,«
ils en reçoivent un notable«
dommage par le rafroidiſſe-«
ment de leur eſtomac par le-«
quel la coction vient à ſe«
corrompre, ce qui leur cauſe«

„beaucoup d'autres maladies.
„Il faut remarquer auſſi que
„les ſubſtances terreſtres que
„nous avons dit être dans le
„Cacao, tombent au fond du
„gobelet quand on le reduit
„en breuvage, & qu'il y a
„des perſonnes qui croyent
„que ce qui demeure en ce
„fond eſt le meilleur, & le plus
„ſubſtantiel, & ainſi ils le
„boivent avec beaucoup de
„prejudice. Car outre que tel-
„le ſubſtance eſt terreſtre,
„craſſe & opilative, elle pro-
„duit l'humeur melancholi-
„que; de ſorte qu'il la faut
„éviter tant qu'on pourra, ſe
„contentant du meilleur qui
„eſt le plus ſucculent.

CHAPITRE III.

Des qualitez qui reſultent du meſlange des ingrediens qui entrent dans la compoſition du Chocolate.

NOus avons examiné en particulier dans le premier Chapitre chacune des drogues qu'on employe pour faire le Chocolate, & expliqué leurs qualitez : mais cela ne ſuffit pas ; car comme ces qualitez ſont differentes, on peut encore demeurer dans le doute quelle eſt celle qui predomine dans le tout, & ignorer par là à quel uſage il peut être employé pour la ſanté, ce qui eſt pourtant le but que nous devons nous propoſer. Il faut donc conſiderer avec attention quel-

le peut être la qualité dominante qui doit resulter de ce
*Sentiment de Colmenero.
„mélange. * On s'aperçoit d'a-
„bord que la pluspart des ingre-
„diens que l'on mêle dans le
„Chocolate sont d'une qualité
„chaude, & par là on juge
„sans doute qu'il doit être fort
„chaud. Mais il faut observer
„que la quantité du Cacao
„qui y entre, excede celle de
„tous les autres ensemble: &
„qu'étant extraordinairement
„froid, tous ces autres ne ser-
„vent qu'à corriger ses parties
„froides & terrestres. De sorte
„que comme deux medicamens
„de qualité contraire sont par
„un mélange une composition
„temperée: de même par l'a-
„ction & reaction des parties
„froides du Cacao, & des au-
„tres ingrediens chauds, le
Chocolate

Chocolate prend une quali-«
té temperée fort peu éloignée «
de la mediocrité. On peut «
donc dire, particulierement «
ſi on n'y met ny Poivre ny «
Geroſle, qu'il eſt purement «
temperé, & cela ſe peut prou-«
ver par l'experience & par la «
raiſon. Pour ce qui eſt de la «
premiere, aprés avoir raiſon-«
nablement ſupposé avec Ga-«
lien que tout medicament «
temperé échaufe ce qui eſt «
froid, & refroidit ce qui eſt «
chaud : comme feroit l'eau «
tiede, qui mêlée avec l'eau «
chaude la rafraichit, & avec «
l'eau froide l'échaufe : on «
n'aura plus de peine à com-«
prendre, ce que l'on dit, & ce «
que l'on éprouve du Choco-«
late, qu'il échaufe les eſto-«
macs rafroidis, & qu'il ra-«

„fraichit les eſtomacs échau-
„fés. *Colmenero* l'experimen-
„toit ſur luy même lors qu'il
„pratiquoit la Medecine dans
„l'Amerique. Car il dit que
„lors qu'il revenoit de viſiter
„ſes malades tout échaufé,
„ceux du païs luy perſuadoient
„de prendre une taſſe de Cho-
„colate : ce qu'il faiſoit, & il en
„apaiſoit ſa ſoif & ſe ſentoit
„ rafraichy. Au contraire le
„matin à jeun que les glaires
„qui reſtent de la digeſtion
„affoibliſſent & rafroidiſſent
„l'eſtomac ; s'il en prenoit une
„taſſe il remarquoit ſenſible-
„ment ſon eſtomac fortifié &
„échaufé.

„ On connoit encore par l'ex-
„perience, qu'il n'y a que tres-
„peu de perſonnes qui ne s'ac-
„commodent de ce breuvage,

que de tous les âges, de« tous les sexes, de tous les« temperamens, la plusparts'en« trouvent bien. Or il est con-« stant que de ceux qui en prennent les uns sont d'un temperament chaud & bilieux, ou sanguin ; les autres froids, pituiteux ou melancoliques : & par consequent il est évident que puis qu'il ne s'en trouvent pas mal, il faut qu'il n'augmente point les qualitez qui predominent en eux. Car la cause des maladies la plus universelle selon le sentiment du Prince des Medecins * est lors qu'une des qualitez, ou plutôt une des humeurs ausquelles ces qualitez sont attachées vient à dominer trop sensiblement, au point de n'être pas corrigée par les autres

* Hippocrate.

opposées. On peut aussi remarquer dans l'usage de cette boisson, qu'elle ne donne point à la tête, qu'elle n'altere point; bien loin de là, il m'est souvent arrivé aprés avoir pris du Chocolate de faire trois ou quatre heures en suite mon repas, sans boire la moitié de mon ordinaire, & qu'elle n'agite point le poux : ce qui sont des effets de la chaleur, comme on le remarque au vin, à l'eau de vie & aux liqueurs spiritueuses, pour peu d'excés qu'on en fasse : qu'elle ne fait point aussi des effets contraires, comme d'assoûpir, de faire mal à l'estomac, de rendre le poux languissant & le corps pesant, qui sont des effets de froideur, comme on le remarque aux herbages, aux legumes, au

laitage & à l'eau froide. D'où l'on doit inferer que le Chocolate eſt, comme je l'ay déja dit, une compoſition fort temperée.

Maintenant pour apeller« la raiſon au ſecours de l'ex-« perience, conſiderons que« toutes les parties du Cacao« ne ſont pas froides, puis« que comme j'ay fait voir, il« y en a beaucoup de butyreu-« ſes & ſulfurées, qui ſont in-« conteſtablement chaudes &« inflammables. Quoy qu'il ſoit« donc vray que la quantité« de cette drogue eſt plus forte« dans le Chocolate que tous« les autres ingrediens, les par-« ties froides ne reviennent« tout au plus qu'à la moitié.« Ainſi bien que toutes ces« parties froides & terreſtres«

„du Cacao soient la base de
„cette composition, il arri-
„ve par la trituration & le mé-
„lange qu'on en fait, tant avec
„ses parties butyreuses &
„chaudes, qu'avec les autres
„drogues chaudes au second
„& au troisiéme degré, qui
„ont une qualité plus active;
„que de tout ce mélange il se
„fait un composé temperé dans
„ses premieres qualitez: de
„même que l'on voit en deux
„personnes qui se touchent les
„mains, dont l'une les a froi-
„des & l'autre chaudes: les
„unes & les autres se tempe-
„rent mutuellement sans excez
„de froid ou de chaleur. Pa-
„reillement de deux personnes
„qui luitent ou se batent en-
„semble, & qui ont au com-
„mencement leurs forces toutes

entieres, par l'action, & par« la reaction mutuelle de l'une« contre l'autre ; il arrive in-« failliblement, qu'à la fin du« combat opiniâtré, leurs for-« ces se trouvent diminuées &« ralenties assés sensiblement« pour leur faire trouver du« plaisir à finir leur combat &« à se reposer. C'est le senti-« ment d'Aristote, * qui dit« que *tout agent patit aussi bien« que le patient.* On voit aussi« qu'un instrument à couper« est émoussé par la chose qu'il« coupe, que ce qui échauffe« se refroidit, en agissant con-« tre le corps froid, & que ce« qui pousse est en quelque« façon repoussé par la resi-« stance qu'il trouve. Le recueil-« le de tout cela, continuë *Col-« menero*, qu'il vaut mieux se«

* Au 4. liv. de la generation des Animaux chap. 3.

„ſervir du Chocolate quelque
„tems aprés avoir été fait,
„que tout fraichement : ce
„qui doit être du moins un
„mois entier, m'imaginant
„que ce tems eſt neceſſaire,
„afin que les qualitez con-
„traires des ingrediens s'affoi-
„bliſſent, & qu'elles ſoient
„reduites à une mediocrité &
„temperature convenable : par-
„ce que comme il arrive or-
„dinairement qu'au commen-
„cement chaque contraire
„veut imprimer & faire ſon
„effet, la nature ne ſouffre
„pas qu'il puiſſe s'échaufer &
„refroidir en même tems. C'eſt
„la cauſe pourquoy *Galien* au
„Livre de la Methode, con-
„ſeille de laiſſer paſſer un an,
„ou pour le moins ſix mois,
„avant que de ſe ſervir du

Philonium, parce que dans« cette compoſition il y entre« du ſuc de Pavot, apellé *Opium*,« qui eſt froid au quatriéme« degré, & du Poivre avec« quelques autres ingrediens« qui ſont chauds au troiſiéme.« Cette doctrine eſt confirmée« par la pratique de quelques-« uns, que j'ay prié de me di-« re quel Chocolate ils trou-« voient le meilleur; qui m'ont« répondu que c'eſt celuy qui« eſt fait il y a quelques mois,« & que le recent leur faiſoit« du mal & leur relâchoit l'e-« ſtomac, parce qu'à mon avis,« les parties graſſes & butyreu-« ſes ne ſont pas tout à fait« corrigées par les parties ter-« reſtres du Cacao: ce que je« prouve par cette raiſon, que« ſi l'on donne un boüillon au«

„Chocolate pour le boire, ce „qu'il y a de craſſe & de bu„tyreux en luy ſe ſepare, & „relâche l'eſtomac (encore qu'il „ſoit vieil) comme s'il étoit „fraichement fait.

„ Pour donc reſoudre ce ſe„cond article, il faut avoüer „que le Chocolate n'eſt point „ſi froid que le Cacao, ny „auſſi ſi chaud que les autres „ingrediens; mais que par „l'action & reaction d'iceux „il provient une complexion „moderée, qui peut ſervir „pour les eſtomacs qui ſont „froids & pour ceux qui ſont „chauds: pourveu qu'il ſoit „pris en mediocre quantité „comme je diray tantôt, & „qu'il ait été fait un mois „devant ainſi qu'il a été dit. „De façon que je ne ſçay qui

eſt celuy-qui ayant experi-« menté cette confection ſelon« qu'il convient pour chaque« individu, en puiſſe dire du« mal : outre que tout le monde« s'en ſervant univerſellement« il n'y a preſque perſonne qui« n'en diſe du bien, tant aux« Indes qu'en Eſpagne. Ce Me-« decin de Marchena n'a donc« point eu de raiſon de dire« que le Chocolate faiſoit des« obſtructions ; puis que ſi ce-« la étoit, le foye étant opilé,« tout le corps viendroit à s'a-« maigrir, & nous voyons le« contraire par experience en« ce que le Chocolate en-« graiſſe.

CHAPITRE IV.

A quelles incommodités le Chocolate eſt propre.

IL y a quantité de perſonnes qui uſent du Chocolate plutôt par habitude & par plaiſir, que par aucune vûë de remedier à quelque indiſpoſition preſente, ou qui pourroit arriver. Ce chapitre n'eſt pas fait pour eux. Tout ce que j'ay à leur dire, c'eſt que s'il s'en trouvent bien ils peuvent continuer. Mais comme la Medecine ſçait faire choix des alimens, & des boiſſons les plus ordinaires pour en ſoulager les malades; je crois ne devoir pas finir ce diſcours du Chocolate ſans dire à quelles maladies il peut

être propre, & à quelles rencontres il ne l'eſt pas. Les Auteurs ſont fort ſuccints là deſſus, ce qui m'obligera auſſi d'être beaucoup plus court dans ce Traité, que je ne l'ay été dans les precedens.

Comme le Chocolate eſt composé de drogues la pluſpart ſtomachiques, ainſi que je l'ay remarqué dans leur examen; il s'enſuit neceſſairement qu'il poſſede cette même qualité. C'eſt pourquoy les perſonnes qui ont l'eſtomac épuisé & affoibly par la colique, la diarrhée, les vents, les évacuations copieuſes, ſe trouvent parfaitement bien de l'uſage de cette boiſſon. Auſſi s'en ſert-t'on plus frequemment dans l'Amerique que dans l'Europe,

„parce, dit *Thomas Gage*,
„qu'en ces Païs là on eſt bien
„plus ſujet aux foibleſſes d'e-
„ſtomac qu'en celuy-cy, à
„quoy l'on remedie par un
„verre de bon Chocolate qui
„remet & fortifie d'abord l'e-
„ſtomac.

„ Ie puis dire pour mon par-
„ticulier, pourſuit-il, que je
„m'en ſuis ſervy pendant dou-
„ze ans ſans diſcontinuation,
„en prenant un verre le ma-
„tin, un autre devant dîné ſur
„les neuf ou dix heures, & en-
„core un autre, une heure
„ou deux aprés dîné; un
„autre enfin ſur les quatre
„à cinq heures aprés midy.
„Mais lors que j'avois deſſein
„d'étudier le ſoir j'en prenois
„encore un verre ſur les ſept
„à huit heures, avec quoy

j'étudiois facilement sans dor-« mir jusques à minuit. «

Que si par hazard ou par« negligence je manquois d'en« prendre à ces heures là, je« ne manquois pas aussi-tôt« de sentir des foiblesses d'e-« stomac, & comme des de-« faillances ou maux de cœur.« De sorte qu'en usant ainsi je« vécus pendant douze ans« en ce Païs là dans une par-« faite santé, sans aucunes ob-« structions ny opilations, &« sans avoir de fiévre n'y d'au-« tre semblable indisposition. «

Ce n'est pourtant pas que« je veüille regler autruy par« moy-même, ny faire le Me-« decin pour ordonner la do-« se de ce breuvage, n'y en« prescrire le tems, & encore« moins deffinir ceux qui s'en«

„doivent servir.

„ Ie diray seulement qu'il y „en a eu quelques-uns qui s'en „sont mal trouvez, soit pour „y avoir mis trop de Sucre, „qui lâche l'estomac, ou pour „en avoir bu trop souvent.

„ Mais je puis dire aussi que „ce n'est pas seulement du „Chocolate, mais de tous les „autres breuvages; que si l'on „en boit trop au lieu que d'eux „mêmes ils sont bons, ils peu„vent devenir nuisibles. Que „si le Chocolate a causé des „opilations à quelques-uns, „c'est parce qu'ils en prenoient „trop souvent, comme lors „qu'on boit trop de vin, au „lieu de fortifier & échaufer, „il engendre des maladies froi„des, parce que la nature ne „le peut surmonter, nydigerer

cette grande quantité pour« la changer en bonne nour-« riture. «

De même celuy qui boit« du Chocolate plus qu'il ne« faut, parce qu'il a des parties« onctueuſes ou graſſes, dont« la diſtribution étant en trop« grande quantité ne ſe peut« pas faire facilement par tout,« il faut par neceſſité que ce« qui reſte dans les petites vei-« nes du foye, y cauſe des opi-« lations & des obſtructions.

Il faut remarquer pour ne ſe pas laiſſer tromper à une eſperance de gueriſon vaine & mal fondée, que quand on parle de ces foibleſſes d'eſtomac auxquelles le Chocolate eſt bon, il faut entendre celles qui ſe font par ſon inanition, ſoit que les alimens ſoient trop

peu nourriſſans comme l'on croit qu'ils le ſont dans l'Amerique, ſoit que le corps & l'eſtomac en particulier ſoient épuiſez par quelques evacuations : ſoit que cela vienne d'un air trop ſubtil, qui diſſipe promptement les alimens que l'on a pris, comme il arrive dans les païs froids & de montagne, où l'appetit eſt toûjours à l'erte. Mais lors que ces foibleſſes viennent d'un amas de chyle corrompu, de glaires, ou d'autres humeurs corrompuës qui flotent dans l'eſtomac, qui ôtant l'appetit l'affoibliſſent, & cherchant iſſuë, cauſent des cours de ventre, des vomiſſemens ou des ſoulevemens de cœur; en ce cas là le Chocolate eſt un tres-méchant remede : comme

il eſt viſqueux & peſant, il ſe mêle avec ces glaires ou ce chyle crud, & émouſſe encore d'avantage les pointes du ferment. I'ay oüy dire à une perſonne de qualité, que ſe trouvant en un ſemblable état, elle prit à la perſuaſion de quelque amy, un couple de taſſes de Chocolate, croyant d'y trouver du remede en ſon mal. Mais cela ne fit que l'augmenter, juſques à ce qu'au bout de dix ou douze jours, il luy ſurvint un vomiſſement d'humeurs bilieuſes & glaireuſes, & à la fin d'une eſpece de mortier, qui avoit encore le goût du Chocolate, qui par conſequent étoit reſté tout autant de tems au fonds du ventricule, ſans ſe pouvoir digerer.

Il en eſt de même de la colique : ſi elle vient de quelques humeurs bilieuſes, ſubtiles, acres & piquantes, qui irritent & rongent, pour ainſi dire, les inteſtins, quelques taſſes de Chocolate priſes avec peu de Sucre, ſeront capables d'en rompre ſenſiblement la pointe. Mais ſi cette douleur provenoit de quelque pituite vitrée, collée contre les membranes des boyaux, il faudroit choiſir en ce cas tout autre remede plutôt que le Chocolate, qui eſt incapable de les diſſoudre.

La pluſpart des Predicateurs ſe trouvent fort bien de ſon uſage, ſoit avant, ſoit aprés l'action. Avant l'action il ſoûtient leur vigueur beaucoup mieux qu'un boüillon

qui passe trop vîte, & aprés l'action il repare les forces épuisées. I'en connois qui assurent qu'il reveille & fortifie la memoire. Les Voyageurs s'en trouvent parfaitement bien : c'est pourquoy on lit frequenment dans les Relations de ceux qui ont parcouru le nouveau Monde, le soin qu'il prenoient dans leur voyage de boire du Chocolate avant que de partir & aprés être arrivé, & le bien qu'ils en recevoient.

Tous ceux qui ont bû du Chocolate conviennent qu'il est fort nourrissant. Il l'est tant, qu'il n'y a point de boüillon de viande, qui soûtienne plus long-tems ny plus fortement. Bien de personnes qui s'étoient reduites pour la santé à en

boire ſouvent, ont paſsé pluſieurs jours à ſe contenter d'en prendre trois taſſes par jour ſans autre nourriture & ne s'en ſont pas mal trouvées. Un de mes amis travaillé d'une indiſpoſition qui l'empêchoit de manger, partit de Paris dans cet état par le Carroſſe pour venir à Lyon. Il fut onze jours en chemin, & pendant tout ce tems là il ne prit que trois taſſes de Chocolate par jour, & bien loin d'en être incommodé il s'en trouva beaucoup mieux. On n'en ſçauroit prendre une bonne taſſe le matin, ſans ſe tirer de l'impatience d'attendre le dîner. Cette qualité de nourrir extraordinairement, luy eſt ſi naturelle, que perſonne ne la luy conteſte. Ce

qui eſt ſi vray, que *Caldera* Medecin Eſpagnol dans un Traité qu'il avoit fait, intitulé *Tribunal Medico-magicum*, avoit ſoutenu l'opinion qu'il rompoit le jûne : ſentiment qu'il a eû juſques à ce qu'il en ait été detrompé par les fortes raiſons qu'à employées le Cardinal Brancacio dans une diſſertation qu'il a donnée au Public pour prouver le contraire. Voicy ce que dit ſur ce ſujet, le Iournal des Sçavans de l'année 1666. imprimé à Paris & à Amſterdam, dans l'opinion que les Curieux qui ne l'auront pas leu ailleurs, le liront icy avec plaiſir.

Au lieu que dans l'Euro-« pe on ſe ſert de biere au de-« faut de vin, dans l'Ame-« rique on ſe ſert de Chocola-«

„te. Ce Breuvage eſt fait d'u-
„ne certaine pâte, dont la
„baſe eſt le fruit d'un arbre
„fort commun en ce païs là
„que l'on apelle Cacao, avec
„lequel on mêle de la Canel-
„le, un peu de poivre & des
„gouſſes de Campeſche, qui
„ont l'odeur & preſque les
„même qualitez que le fe-
„noüil. On prend une once
„de cette pâte, que l'on de-
„laye dans un demy ſeptier
„d'eau, & on y ajoûte une
„demy once de Sucre pour
„rendre cette compoſition plus
„agreable. Les Indiens ayment
„paſſionnement ce breuvage,
„& ils en boivent en ſi gran-
„de quantité, que dans la
„nouvelle Eſpagne ſeule on
„y employe par an plus de
„douze millions de livres de
Sucre

Sucre. La raiſon pour laquel-«
le ils en font tant d'état ,«
c'eſt non ſeulement parce«
qu'il eſt agreable au goût ,«
mais encore parce qu'il a de«
merveilleuſes qualitez pour«
conſerver la ſanté. Car on dit«
qu'il aide à la digeſtion, qu'il«
engraiſſe , qu'il échaufe les«
eſtomacs qui ſont trop froids ,«
qu'il rafraichit ceux qui ſont«
rop chauds : enfin qu'il a «
oluſieurs autres vertus admi-«
ables que les Medecins Eſ-«
pagnols vantent extraordi-«
nairement. «

Le Chocolate ayant été«
pporté de l'Amerique en«
Europe , l'uſage en eſt de-«
enu en peu de tems ſi com «
nun , qu'en Eſpagne on eſti-«
ne que c'eſt la derniere mi-«
ere où un homme puiſſe«

„être reduit que de manquer „de Chocolate. Et en Italie il „y a beaucoup de perſonnes „de toutes ſortes de conditions, „même des Religieux qui ſe „ſont accoûtumés à en pren„dre tous les jours. Mais le „ſcrupule que quelques-uns „ont fait d'en prendre les jours „de jûne, a donné lieu à „une queſtion celebre, qui a „partagé les Caſuiſtes : ſçavoir, „ſi on peut boire du Choco„late les jours de jûne ſans „contrevenir au commande„ment de l'Egliſe.

„ Ce qui fait la difficulté, „c'eſt que ſuivant le ſenti„ment ordinaire des Theo„logiens, aprés S. Thomas, il „n'y a que l'aliment qui rom„pe le jûne, & non pas le „breuvage. Or d'un côté il

ſemble que le Chocolate ſoit« une eſpece de breuvage, &« de l'autre pluſieurs preten-« dent que l'on le doit plutôt« mettre au nombre des ali-« mens. Car ils diſent que c'eſt« une nourriture tres ſolide :« & *Stubbe* Medecin Anglois,« qui a fait un Traité du Cho-« colate, a experimenté que« l'on tire plus d'humeur on-« ctueuſe & nourriſſante d'u-« ne once de Cacao, que d'une« livre de bœuf ou de mouton.« Neanmoins le Cardinal *Bran-*« *cacio* ſoûtient que le Choco-« ate ne rompt point le jûne,« & il a fait exprés une diſ-« ertation pour le prouver. «

Sa raiſon principale eſt,« que le Chocolate de ſa natu-« e eſt un breuvage, & paſſe« utant pour tel dans l'Ameri-«

„que, que le vin & la biere „dans l'Europe : d'où il con- „clud que ſi on peut boire „du vin & de la biere ſans „rompre le jûne, il eſt auſſi „permis de boire du Choco- „late. Il ajoûte que la quan- „tité de la pâte que l'on re- „duit en boiſſon pour chaque „gobelet n'étant que d'une „once, n'eſt pas ſuffiſante „pour rompre le jûne ; d'au- „tant plus que dans cette once „de pâte, il n'y entre pas la „moitié de Cacao. Et à ce „que l'on objecte que le Ca- „cao eſt fort nourriſſant, il „répond que cette raiſon con- „clud autant contre le vin & „contre la biere, que contre „le Chocolate, puis qu'au ra- „port de *Galien* il y a du vin „qui nourrit autant que la

chair de porc, laquelle ce-« pendant eſt censée la nour-« riture la plus ſolide de toutes ;« & pour cette raiſon étoit l'a-« liment ordinaire des Athle-« tes : & la biere étant faite« comme elle eſt, avec du« bled & de l'orge, ne peut« pas qu'elle ne nourriſſe, &« neanmoins ny le vin ny la« biere ne paſſent point pour« alimens, mais ſeulement pour« breuvage, & ſelon le ſenti-« ment ordinaire des Theolo-« giens ne rompent point le« jûne. «

Au reſte ce Cardinal« advertit prudemment, que« quoy que de ſoy-même le« Chocolate auſſi bien que le« vin, ne rompe point le« jûne, cela ne doit point« ſervir de pretexte pour en«

„abuſer & pour en boire avec
„excez. Car en ce cas il eſt
„vray que l'on ne pecheroit
„pas contre la Loy Eccleſia-
„ſtique qui commande le
„jûne, mais on pecheroit
„contre la Loy de nature qui
„oblige à la temperance. Et
„quand même on n'en boi-
„roit pas avec excez, ſi on
„en beuvoit exprez pour
„frauder le commandement de
„l'Egliſe, l'intention ſeroit
„mauvaiſe, quoy que l'action
„d'elle même ne fût pas cri-
„minelle : & ainſi on meri-
„teroit toûjours d'être puny,
„non pas pour avoir tranſ-
„greſsé le precepte de l'Egli-
„ſe, mais pour avoir eu in-
„tention de l'eluder.

Le même Iournal des Sçavans quelques pages aprés

ce que je viens de dire, ajoûte ce qui ſuit.

Quelques perſonnes ont trouvé à redire que dans le Iournal precedent on ait avancé en parlant du Chocolate, qu'il échauffe les eſtomacs qui ſont trop froids, & qu'il rafraichit ceux qui ſont trop chauds.

Mais cette difficulté ne peut pas avoir été faite par des gens qui ayent quelque connoiſſance de la Medecine. Car toute l'école enſeigne aprés *Galien*, que dans la nature la même cauſe produit ſouvent des qualités contraires dans des ſujets differents, & que cette diverſité d'effets eſt le privilege de toutes les choſes temperées. Par exemple, la main qui n'a qu'une

chaleur moderée paroit chaude à celuy qui a excessivement froid, & froide à celuy qui a excessivement chaud, & comme elle refroidit l'un elle échauffe l'autre. La raison est, que les choses temperées participent également des qualitez contraires, & ainsi ce qui n'est que moderement chaud, ayant quatre degrez de froid & autant de chaleur, agit sur ce qui est chaud par ses degrez de froid, & sur ce qui est froid par ses degrez de chaleur.

La même chose se trouve encore dans la Morale : car comme les vertus consistent toutes dans la mediocrité, elles combattent également les deux extremitez, & la même vaillance qui anime les lâ-

ches au combat, en retire les temeraires.

Aprés cela on ne doit pas trouver étrange que les Medecins Eſpagnols, qui tiennent que le Chocolate eſt fort temperé, luy attribuent des effets contraires ſuivant la differente diſpoſition des ſujets qu'il rencontre.

Le Chocolate ne nourrit pas ſeulement, il engraiſſe auſſi. Ie l'ay déja dit, & voicy un Iuge bien recevable qui le confirme. C'eſt *Thomas Gage* qui écrit qu'il a oüi dire de ce breuvage aux Medecins des Indes, & qu'il l'a vû par experience en pluſieurs perſonnes, quoy qu'il ne l'ayt pas trouvé en effet en luy, que ceux qui en boivent beaucoup deviennent gras & replets, ce

qui ſemble difficile à croire, puis que tous les ingrediens qui le compoſent à la reſerve du Cacao, amaigriſſent plutôt qu'ils n'engraiſſent, parce qu'ils ſont chauds & ſecs au troiſiéme degré, & que d'ailleurs les qualitez qui predominent dans le Cacao, ſont le froid & le ſec, qui ne ſont nullement propres à nourrir & à augmenter la ſubſtance du corps.

Mais, pourſuit-t'il, on peut répondre à cela que les parties onctueuſes qui ſont dans le Cacao ſont celles qui engraiſſent, & que les autres ingrediens qui entrent dans cette compoſition qui ſont chauds leur ſervent de vehicule pour paſſer au foye & aux autres parties, juſques à ce qu'elles

viennent aux parties charnuës, où trouvans une ſubſtance qui eſt chaude & humide, comme le ſont ces parties onctueuſes, elles s'y convertiſſent en la même ſubſtance, & ainſi nourriſſent la chair & engraiſſent le corps.

Cet effet du Chocolate non plus que les autres n'eſt pas univerſel. Ceux en qui il produira des obſtructions n'auront garde d'engraiſſer; au contraire le paſſage des alimens étant embarraſsé, le corps ſera privé de ſon ſuc nourriſſier & tombera dans la maigreur. Car il eſt certain que non ſeulement le Chocolate produit des obſtructions à ceux qui en uſent avec excez, mais encores à ceux qui y ont déja quelques diſpoſi-

tions ; car les veines lactées, & les autres petits vaisseaux où les alimens passent avec le sang, se trouvant en eux naturellemens petits, affaissez ou embarrassez de quelques humeurs gluantes & platreuses : il ne faut pas douter que les parties terrestres du Chocolate ne s'y arrêtent & n'y augmentent le mal. C'est pourquoy toutes les personnes oppilées font fort bien de s'en abstenir. On ouvrit il y a quelques années en cette Ville, une personne qui en usoit avec excez : on luy trouva dans la vessie du fiel une vingtaine de pierres. Cela ne deroge rien au merite du Chocolate, & il n'en faut point blâmer l'usage moderé, comme fait le Medecin *Marradon*, qui

n'étoit pas trop ſon amy. La preuve qu'il fait du mal ſeulement en certains rencontres, établit invinciblement qu'il doit faire du bien quand le corps eſt dans un état opposé : auſſi eſt-t'il vray qu'il eſt excellent à ceux qui tombent dans des fiévres hetiques, & qui ont des toux importunes, par un ſang trop acre & trop fluide, qui a beſoin d'être adouci & épaiſſi. Voilà tout ce que j'avois à dire du Chocolate, & par où je me vois obligé de finir, fort ſatisfait de mes Recherches & de mes Reflexions, ſi quelqu'un en profite pour conſerver ſa ſanté, ou pour ménager celle des autres.

Fin du Traité du Chocolate.

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien oublier de ce qui peut contribuër à l'agréement de ce Traité, j'ay cru que j'y devois ajoûter un Dialogue qu'a composé sur le même sujet Barthelemy Marradon Medecin Espagnol, du voysinage de la ville de Marchena, qui a été imprimé à Seville l'année mille six cent dix huit, & qui a été traduit depuis long-tems en François. Ie l'ay copié avec une extrême exactitude : j'espere que les Curieux auront plaisir de le voir. Mon unique objet a été de leur en faire, ce qui les doit obliger d'en souffrir quelques obscurités que je n'ay pu éclaircir, faute d'en recouvrer l'Original.

DIALOGVE DU CHOCOLATE.

Entre un Medecin, un Indien & un Bourgeois.

Le Medecin.

IL y a un breuvage apellé Chocolate duquel on uſe fort aux Indes & en Eſpagne, qu'ils eſtiment medicinal, duquel il eſt à propos d'apprendre les vertus.

L'Indien.

Il ſe fait du fruit de cer-

tains arbres qui se trouvent en la nouvelle Espagne : leurs feüilles sont comme celles des Orangers, un peu plus grandes : leur fruit ressemble un gros concombre rayé, ou canelé & roux ; il est plein de grains qu'on apelle Cacao, ou petites Amandes, dont les unes sont moindres que les autres, & selon leur grosseur on les divise dans le Païs en quatre especes. Ils plantent les plus petits arbres du Cacao à l'ombre d'autres arbres, pour empêcher que l'extrême ardeur du Soleil ne les brûle & les desseche. Les Cacaos sont à present en tres grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours, parce qu'ils servent de monnoye & que l'on en fait ce breuvage

ſi renommé, que l'on apelle Chocolate.

Le Medecin.

I'en ay vû & goûté : mais pour vous dire la verité, il ne me plait ny pour breuvage ny pour monnoye, quelque loüange qu'on puiſſe luy donner. I'en ay oüi faire grand recit à un Medecin de nom & de reputation, tant pour le gain qu'il tiroit de la compoſition de ce breuvage, qu'on a de coûtume de faire venir en forme de petites tabletes ou de conſerve ; que pour la grande experience qu'il a de ſes effets, qui l'obligent même à en donner à ſes malades. Quant à la qualité des Cacaos, bien que pour ſervir à faire ce breuvage ils doi-

vent être cueillis un peu verdelets ; si est-ce qu'on a de coûtume de choisir les plus secs & les plus vieux ; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'avoir un goût âpre astringent & si desagreable, qu'il n'est pas de merveille si ceux qui en goûtent, ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en servent disent qu'il est rafraichissant & qu'il n'enyvre jamais, ainsi que l'experience leur a fait connoître. Voilà donc la qualité des Cacaos, lors que l'on s'en sert sans autre mélange qui est d'être dessicatifs & astringens, & par conséquent terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques, au nombre desquels nous mettons les âpres & les aigres.

L'Indien.

Ie ne veux point donner mon jugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu ſouvent faire aux Indes de ces petits pains deſquels on compoſe le Chocolate, & ayant remarqué qu'on mêle avec les Cacaos moulus & mis en poudre, ſans poids & ſans meſure, du Poivre, de la Canelle, des cloux de Girofle, de l'Anis & autres ingrediens extraordinairement chauds : je me ris de ceux qui diſent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il eſt grandement medicinal : ſoit qu'on le prenne diſſout dans de l'eau tiede, ſoit qu'on le prenne épais comme de la viande à manger.

Le Bourgeois.

Donques selon ce que j'entens, celuy qui donne de ce breuvage à ses malades n'est pas assuré, & n'a pas la connoissance de ses facultés, puis qu'il ne sçait pas ny les ingrediens qui le composent, ny leur quantité : voilà une grande malice, puis que les doctes Medecins reconnoissent avec *Galien*, * qu'il ne faut jamais donner aux malades le Poivre battu & mis en poudre, ny même aux personnes saines, mais seulement entier : car échaufant l'estomac, & aidant la digestion, il ne peut passer jusques au foye & es autres parties nobles pour les échauffer outre mesure. C'est pour cette raison que les sçavans

* Au premier livre des Facultez des Medicamens chap. XI.

Medecins n'ordonnent point d'eaux chaudes & Aromatiques, comme eſt celle de Canelle & autres ſemblables, ſi elles n'ont été premierement diſtillées au bain Marie.

L'Indien.

Dites moy je vous ſupplie ſi le Chocolate eſt auſſi mal ſain que le Tabac ?

Le Medecin.

Non, mais l'Auteur * qui a fait l'Hiſtoire generale des Plantes, & qui a vû preparer ce breuvage en * Nicaragua & autres lieux de la nouvelle Eſpagne, dit que c'eſt plutôt un breuvage pour les pourceaux que pour les hommes : toutefois qu'au défaut du vin, & pour ne pas boire toûjours

* Il entend Benzo, les paroles duquel ſont raportées par Cluſius au ſecond livre des drogues étrangeres chap. 28.

* Nicaragua eſt une Province de la nouvelle Eſpagne décrite par Laet liv. 4. chap. 13.

de l'eau, il s'y accoûtuma comme les autres. D'où il faut conclurre que la neceſſité du vin qu'on a aux Indes, a fait inventer le Chocolate, duquel ils ſe ſervent en diverſes façons & ſous divers goûts, parce que la pâte des ingrediens que nous nommerons cy-aprés, & qui ſe broye en une pierre appellée *Metate*, eſt detrempée par les uns dans de l'eau, & mêlée par les autres avec l'Atolle, (qui eſt l'ancien breuvage des Indiens) lequel ſe fait avec du Mays blanc, cuit & lavé, & qui ne reſſemble pas mal à l'Amydon qui ſe fait en Eſpagne pour les malades, avec des eaux propres & convenables à leur mal, & lequel étant donné ſeul, doit être tenu pour temperé, comme il

paroit à ſon goût doux & agreable ; reſſemblant même aux Amandes , leſquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'eſt pourquoy les Medecins de la nouvelle Eſpagne donnent ce Mays mêlé avec du Sucre à leurs malades avec tres-bon ſuccez, lors qu'ils ne ſont point travaillez de chaleur exceſſive : car en ce cas , ſelon la doctrine d'*Hippocrate* & de *Galien* , ils ſe ſervent plutôt de Panade , de Ptiſanes & d'orge mondé , comme en Eſpagne. Or l'uſage du Chocolate eſt ſi familier & ſi frequent par toutes les Indes , qu'il n'y a place ny marché où il n'y ait une Negre ou une Indienne avec ſa tante , ſon *Apaſtlet* , qui eſt un vaiſſeau comme une terrine , &

ſon moulinet qui eſt un bâton fait en forme de fuſeau dont il tordent du fil en Eſpagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettent premierement à part une partie de la pâte ou du gâteau de Chocolate, & la detrempent dans de l'eau, & aprés elles retirent de cette portion l'écume, qui eſt ſa meilleure & principale ſubſtance, qu'elles ſeparent en des vaiſſeaux qu'on apelle *Tecometes*, deſquels elles ſont entourées, ou tout à fait, ou à moitié. En ſuite elles diſtribuent cela aux Indiens, ou aux Eſpagnols, deſquels elles ſont environnées. Elles mêlent à ce breuvage l'Atolle chaud, qu'elles tiennent dans des pots

pots, auquel elles attribuent de grandes vertus, & de grands effets. Quelques-uns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec l'Achiote, qui eſt une poudre, ou paſtille faite d'un fruit qu'ils diſent être ſouverain contre la colique. Car les Indiens ſont de grands impoſteurs, qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence, qui les mettent en haute reputation. C'eſt ce qu'on peut dire du Chocolate qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui eſt le plus commun, & le plus ordinaire : car il s'en fait de diverſes couleurs qu'ils apellent *Xocoatole, Chillatole. Du Laet raporte pluſieurs autres eſpeces d'Atolle en ſon 7. liv. chap. 30. Au reſte Xocoatole ſignifie de l'eau*

aigre qui eſt faite de Mays, & d'eau, trempez toute une nuit enſemble à l'air : pour le Chillatole il ſe fait de Chille, ou de Poivre melez enſemble. Pour le Chocolate qui ſe fait aux maiſons particulieres, que l'on preſente aux bonnes amies, & aux voiſines, & ſingulierement celuy qui eſt preparé dans les Convents par les Religieuſes : celuy qu'on fait en tablettes, qu'ils apellent *Pinolen*, & qui ſe boit froid au ſoir, bien qu'il ſoit composé de pareils ingrediens, ſi eſt-ce qu'ils different de nom & de qualité, & ſont en plus grande eſtime. Voicy la recepte uſitée parmy les peuples plus polis, & la doſe preciſe de chaque ingredient pour ſa compoſition.

*Prenez ſept cent Cacaos qui peſent un poids ou huit reales, qui ſont quatre cent cinquante pour reale en la nouvelle Eſpagne, une livre & demie de Sucre Blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de Poivre de Mexique apellé Chillé, ou Pimiento; demi once de cloux de Geroſle, trois petites gouſſes ou Caſſes de * Teſacta, ou en ſon lieu le poids de deux reales d'Anis; pour l'Achiote, on y en mettra autant qu'il en faut pour luy donner couleur ainſi qu'on fait du Saffran, qui ſera peut être auſſi gros qu'une noiſete. Quelques-uns y ajoûtent des Amandes ou des noiſetes. De tout cela grillé, & enſuite pilé dans la pierre apellée Metate, on fait avec le ſuc qui en ſort & du Sucre, des petits*

*Il eſt apellé Campêche dans le Traité.

gâteaux, ou une pâte pour mettre dans des boëtes ; quelques-uns y mêlent quelques goutes d'eau de fleurs d'Orange, un grain de muſc, & d'Ambregris, ou de la poudre de Scolopendre.

Pour ce qui regarde la façon de s'en ſervir, ſoit pour le boire ſoit pour le manger, on prend les matins du Chocolate avec un macaron ou un biſcuit, ainſi qu'on fait en Eſpagne, un laict d'Amandes ou de noiſetes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de ſemences froides ou de l'Amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farine & de Sucre ſoient donnez à ceux qui ſont échauffez & atenuez, ce n'eſt pas ſans raiſon. Mais de donner le Chocolate indifferemment en tout tems, à tout ſexe, en

tout âge & à toute heure, c'eſt ce qui eſt à reprendre & à blâmer.

L'Indien.

Ie ſuis bon témoin de cela, car j'en ay vû pluſieurs tellement accoûtumés à prendre le Chocolate, qu'ils ne s'en pouvoient paſſer. I'ay vû même en un port de mer où nous débarquames pour puiſer de l'eau, un Prêtre qui nous diſant la Meſſe comme un Apôtre, fut obligé par neceſſité, étant fort gras & fort fatigué, de s'aſſeoir ſur un banc devant l'action de graces qu'on fait aprés la communion, où étoit une ſervante qui tenoit un vaſe de Thecomate plein de Chocolate qu'il beut, & Dieu luy donna les

forces d'achever la Messe aprés s'être reposé.

Le Medecin.

Il meritoit d'être excusé à cause de son infirmité : mais ceux qui sont sans infirmité, & hors de la necessité, ne doivent rien donner à la coûtume ; cela n'étant pas honnête ny loüable principalement en la personne des Religieux, les vertus desquels nous doivent servir d'exemple à bien vivre.

Le Bourgeois.

Il y a une chose que j'ay remarquée depuis que je suis entré aux Indes, qui est qu'ils boivent le Chocolate dans les Eglises pendant qu'on celebre le divin Office,

ce que j'ay vû de mes yeux.

Le Medecin.

Ieſus ! C'eſt avoir une grande irreverence, & porter peu de reſpect au culte Divin : c'eſt même manquer de civilité & d'honneur aux aſſiſtans ; & il eſt tres-vray que cela ne ſe devroit point faire. Or parmy les autres incommoditez qu'aporte le Chocolate, je tiens ſans difficulté que la principale cauſe des obſtructions, opilations & hydropiſies, qui ſont familieres aux Indes, doit être attribuée, & au Chocolate & au Cacao, pour être d'une nature terreſtre & froide. Pour les Dames, elles mangent le Chocolate comme ſi c'étoient des Amandes, & ainſi

l'excez qu'on fait à s'en ſervir produit une infinité de maladies aux parties interieures, comme la Cachexie, la mauvaiſe habitude & la couleur depravée du viſage.

Le Bourgeois.

I'ay une parfaite connoiſſance de tous ces breuvages, mais je m'accommode mieux du boüillon, & je laiſſe le Chocolate ſous ſa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais je demande, quand on mange le Chocolate, eſt-t'il auſſi bon pour ceux qui ſe portent bien comme une tranche de jambon, ou de ſauciſſon, ou comme la pâte d'alberges, qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu, & une infinité d'au-

tres conſerves qui ſe font en ce païs ; & quand on le boit eſt il auſſi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la *Ciutad*, ou que le vin *Paroximenes*, c'eſt à dire du *Pere Ximenez* natif de Eciia ville de l'Andalouzie ? Ceux qui boivent ſobrement & moderement dénieront abſolument que ce ſoit un merveilleux ſoûtien du corps, ou qu'il ait de l'advantage ſur le nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux Payens s'enyvroient, puis qu'il donne à la tête & fait d'autres maux : & qu'on voit un nombre infiny de perſonnes qui boivent grande quantité d'eau tant cruë que cuite, avec un peu de Canelle, d'Anis ou d'autres drogues connuës, vivre tres long-tems, frais & gail-

lards ſans vin, & ſans tous ces autres breuvages que *Chanaan* n'a jamais plantez, & qui n'ont pas été connus par ſon grand Pere.

Le Medecin.

On pourroit ſe ſervir d'une grande varieté de vins medecinaux qui ont été décrits par *Dioſcoride*, & raportez par *Wecher* de divers Auteurs, deſquels on a fait de tres-heureuſes experiences, leurs ingrediens & leur quantité étant tres-bien connuës.

L'Indien.

Ie ne ſçay ſi j'oſeray dire pour concluſion des facultez du Chocolate, qu'il eſt la principale cauſe des neceſſitez qui ſont en la nouvelle Eſpagne

pour y être trop commun, sa dépense surpassant le reste de la dépence ordinaire que l'on fait chaque jour : car il est certain qu'en certaines maisons on dépence par jour deux poids & davantage de Cacao sans mettre en ligne de compte le Sucre, duquel la quantité qu'on employe est excessive, revenant à plus de cinq cens mille Arrobes, * c'est à dire douze millions cinq cens mille livres de Sucre, lequel se prepare & se fait en la nouvelle Espagne, dans les moulins destinez à cela : & c'est la verité qu'en l'année mille six cens seize, l'Arrobe de Sucre valoit trois poids, & les années suivantes cinq & six poids, autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouve si peu de Sucre en la nouvelle Es-

*Arrobe est le poids de vingt & cinq livres en Castille, & en Portugal de trente & deux livres.

pagne. Or comme les Dames ont usé de ce breuvage, il leur a donné occasion de se vanger de leurs jalousies, en aprenant, & se servant des sortileges des Indiennes, qui en sont grandes Maitresses, comme étant enseignées par le Diable : c'est pourquoy les personnes sages doivent éviter la frequentation des Indiennes, pour le seul soupçon de sortilege, & je n'oserois dire pour ne point donner sujet de scandale à personne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un Pere de la Compagnie de Iesus, prêchant en l'Eglise de la ville de Mexico, racontoit être arrivez par ce seul moyen : de sorte que quand il n'y auroit que cela, sans y comprendre les autres in-

conveniens, il eſt tres-bon de s'abſtenir du Chocolate, afin d'éviter la familiarité & frequentation d'une nation ſi ſuſpecte de Sortilege.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES
contenus dans ces trois Traitez.

TRAITÉ DU CAFÉ.

Chap. I. *Ce que c'eſt que Café, & de ſon veritable nom.* Page 5

Chap. II. *Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en ſort toutes les années.* 10

Chap. III. *Depuis quel tems le Café eſt en uſage Public parmy nous & chez les Orientaux.* 17

DES CHAPITRES.
Chap. IV. *De quelle maniere le Café a été découvert.* 33
Chap. V. *Observations pour le choix du Café, maniere d'en faire la torrefaction à propos, & precaution pour le conserver lors qu'il est en farine.* 38
Chap. VI. *De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.* 54
Chap. VII. *Des qualitez premieres du Café.* 65
Chap. VIII. *Analyse du Café, & ses qualitez secondes.* 87
Chap. IX. *Des effets du Café, & particulierement sur l'estomac.* 109

Chap. X. *Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auxquelles le Café eſt propre, de la gravelle & de la goute.* 123

Chap. XI. *De l'uſage du Café pour les maladies de la Poitrine, du lait Caſeté & de l'effet favorable du Café pour la gueriſon des fiévres.* 137

Chap. XII. *De l'utilité du Café pour les maladies de la tête, & s'il tient les perſonnes éveillées.* 159

Chap. XIII. *Des Temperamens & des Maladies où le Café n'eſt pas propre.* 183

Sçavoir s'il enerve les hommes. 192

Lettre de Monſieur Bernier ſur le Café. 207

Avis ſur les Traitez du Thé & du Chocolate. 217

TRAI-

TRAITE'
DU THE'.

hap. I. *De la nature du Thé, de ſon nom, des lieux d'où il vient, & de l'ancienneté de ſon uſage.* 223

hap. II. *Du Choix du Thé, des Pays où il eſt en uſage, & de la maniere de l'apréter.* 243

hap. III. *Des qualitez du Thé pour empêcher le ſommeil.* 262

hap. IV. *De la vertu du Thé pour la gueriſon des maux de Tête.* 275

hap. V. *De la vertu du Thé pour les maux d'eſtomac, pour la goute, la gravelle, la colique, les maux de ratte, les rheumatiſmes & autres maladies, & du Thé avec le lait.* 287

TRAITE' DU CHOCOLATE.

Chap. I. *Ce que c'eſt que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le compoſent.* 305

Chap. II. *Preparation & mélange des drogues pour faire le Chocolate, & maniere de le boire.* 358

Chap. III. *Des qualitez qui reſultent du mélange des ingrediens qui entrent dans la compoſition du Chocolate.* 383

Chap. IV. *A quelles incommodités le Chocolate eſt propre.* 396

Dialogue d'un Medecin, d'un Indien & d'un Bourgeois, touchant le Chocolate. 423

FIN.

E685
D861fn

A